

OPERATIONS, ESSAIS ET RAPPORT

DU

COMITÉ DES FRUITS

DE LA

SOCIETE D'AGRICULTURE ET D'HORTICULTURE

DE MONTRÉAL,

1875 & 1876.



QUEBEC,
IMPRIMERIE DU "CANADIEN."

1877

OPERATIONS, ESSAIS ET RAPPORT

DU

COMITE DES FRUITS

DE LA

SOCIETE D'AGRICULTURE ET D'HORTICULTURE

DE MONTRÉAL,

1875 & 1876.



QUEBEC,
IMPRIMERIE DU "CANADIEN."
1877

PREFACE.

Lors de la réunion générale annuelle de la Société d'Agriculture et d'Horticulture de Montréal, qui eût lieu, le 22 décembre après-midi (1874.) M. Chs. Gibb attira l'attention des membres présents sur l'utilité de publier une liste de fruits dont la culture est la plus profitable dans cette partie du Canada. Tout le monde reconnut les avantages d'une pareille publication, mais il ne fut pas donné suite au projet, et à une autre assemblée générale, le 13 décembre 1875, la question fut de nouveau remise sur le tapis, et il fut décidé qu'un comité serait nommé pour recueillir toutes les informations possibles sur la culture des différents fruits et des variétés, que l'expérience nous a fait connaître comme les plus propres à notre climat et les plus profitables au producteur. Le comité se composait des personnes dont les noms suivent : MM. J. J. Gibb, Capt. Raynes, Capt. Swaile, J. Jordan, S. S. Bain, R. Imrie, J. Middleton, J. S. Murray, M. H. Seymour, Jas. Morgan, jr., Chs. Gibb, J. Archbald, Wm. Brown, J. H. Springle, James Day et James Gorman.

Le Comité d'Administration de la Société est heureux de pouvoir communiquer les résultats de ses travaux aux membres de la Société et au public en général. Les informations les plus exactes ont été recueillies, et rien n'a été épargné pour rendre ce travail tout à fait digne de confiance. La Société doit une reconnaissance spéciale à MM. Middleton, Archbold, Brown, Jordan et Spriggings pour les informations importantes qu'ils ont fournies et leur assistance régulière aux diverses réunions du comité. Il ne faut pas oublier non plus les services réels, dans le même sens, rendus par Messieurs J. E. Guilbault, le Capt. Raynes, G. L. Marler, Wm. Lunn, Archibald Ferguson, et plusieurs autres personnes, et aussi ceux de MM. J. H. Springle, Jas. Morgan, jr., et Chas. Gibb,

Secrétaire du Comité des Fruits, pour leur intéressants rapports, mais spécialement en ce qui regarde ce dernier, le temps précieux qu'il a consacré à ce travail, et l'intérêt qu'il y a attaché et que la Société doit grandement apprécier.

Le Comité espère que la liste actuelle des fruits n'est que l'avant coırrière d'autres listes plus considérables et plus complètes, et que les informations données au public seront d'un usage pratique, et encourageront nombre de personnes à persévérer dans une culture, où jusqu'ici, par suite d'un choix erroné ou pour d'autres causes, elle n'ont pas réussi au gré de leurs espérances.

W. FREDERIC KAY,
Président.

HENRY S. EVANS,
Secrétaire et Trésorier.

Montréal, juin 1876.

LA POMME.

ESSAI PRELIMINAIRE

PAR

FEU J. H. SPRINGLE, ECR.

La Province de Québec peut réclamer à juste titre, je le crois, l'honneur d'avoir cultivé la pomme avant les autres contrées de l'Amérique du Nord. Ses premiers colons, originaires de l'un des pays de l'Europe où la culture des fruits est des plus avancées, surent de bonne heure mettre en pratique les prédilections pomologiques de leurs ancêtres. Les collections de beaux fruits, qui, dès cette période reculée, existaient déjà en assez grand nombre en France, étaient bien connues de plusieurs des religieux savants et zélés qui vinrent s'établir au Canada, et qui surent bientôt tirer parti de leurs connaissances, en y introduisant et y plantant un grand nombre de variétés de pommes, de poires et de prunes, longtemps avant que la connaissance de ces mêmes variétés se fut répandue dans plusieurs contrées de l'Europe.

Les conditions climatériques du Canada, exceptionnellement favorables à la culture des fruits, eurent pour effet de mettre en évidence cette préférence nationale pour Pomone, par les nombreuses variétés de pommes provenant de semis que l'on produisit ici. Ces variétés, naturellement plus propres au climat, effacèrent petit à petit leurs aieules d'origine européenne, et dès lors, on vit se former ici (le Grand-Ouest du Canada et les Etats-Unis n'étaient encore qu'un désert inhabité) une pomone canadienne, presqu'aussi considérable par la variété des fruits que celle qu'on a suscitée depuis environ cinquante ans, dans les Etats-Unis du Nord et du Nord-Ouest, et dans l'Ouest du Canada, qui forment aujourd'hui l'aire la plus vaste et la plus belle pour la culture de ces fruits rustiques, que l'on connaisse dans le monde entier.

Il y a lieu de s'étonner, en face des succès admirables des pomacées, tant dans Ontario qu'aux Etats-Unis, de voir que la Province de Québec, avec toutes ses richesses de produits naturels,

ses variétés de pommes obtenues de semis, est encore à peu près ignorée; et je ne puis attribuer cet état d'ignorance dans lequel se maintient le verger Canadien vis-à-vis les producteurs étrangers, qu'au défaut d'une coopération organisée parmi nos pépiniéristes et les amateurs de culture horticole, pour faire connaître au public les produits méritoires de nos vergers, pour les propager et les répandre, et pour obtenir l'assistance efficace de la Législature, dans le but d'étudier, d'examiner, de nommer et classifier la Pomone de la Province. La Société d'Horticulture de Montréal a entrepris de combler cette lacune, et le Gouvernement Provincial a manifesté l'intention de seconder ses efforts en lui prêtant une aide pécuniaire.

L'importance de la culture des fruits pour un pays, considérée au point de vue économique, est trop bien établie, pour qu'il y ait lieu d'en parler longuement, et la pomme surtout, à part ses qualités, qui en font un aliment de luxe si sain pour toutes les classes, devient rapidement un article très-important d'exportation. Au lieu de quelques barils de pommes qu'on envoyait jadis en Angleterre comme articles de curiosités canadiennes, nous expédions chaque année sur les marchés d'Europe des milliers de barils de nos pommes et nous ne pouvons répondre à toutes les demandes qui nous sont faites. Maintenant, peut il exister le moindre doute, que le Canada et les Etats du Nord-Ouest sont destinés à fournir le marché Européen, de quantités énormes de ce fruit et des meilleures espèces connues? C'est de plus mon impression, que Québec et les Provinces Maritimes, par les facilités de transport direct, fourniront une large part de cette denrée, parce que, si les Etats-Unis ont sur nous l'avantage d'un climat moins rigoureux, d'un autre côté, nos arbres fruitiers sont doués d'une constitution robuste qui leur permet de résister aux extrêmes rigueurs du climat et qui leur garantit la préférence sur tous les arbres de même espèce cultivés dans des climats plus doux.

A l'appui de cette affirmation, il suffit de mentionner la popularité dont jouissent certaines variétés de nos pommes, telles que la Fameuse, la Saint-Laurent et la Pomme Grise du Canada, et celles du Nord de l'Europe qui réussissent également à Québec, telles que l'Astracan Rouge, la Duchesse d'Oldenbourg, la Tetofskoï et l'Alexandre. Ces variétés croissent et rapportent en abondance sur une plus grande étendue du pays qu'aucune autre; en même temps, leur popularité se maintient en face de tous les nouveaux fruits que l'art et l'industrie ont pu procréer dans les vergers de l'Ouest.

A ces diverses variétés si bien connues de la Pomone du nord, on pourrait ajouter, pour l'Ile de Montréal seule, au delà d'une centaine de variétés de sauvageons (native apples) d'excellente qualité et d'une beauté incomparable qui n'ont jamais été, ni nommés, ni propagés, outre un grand nombre de produits de semis d'une très belle venue dans diverses parties de la Province. L'essai de ces semis et le choix qui pourra en être fait, dans l'intérêt d'une culture générale pourront être l'objet de longues et laborieuses recherches, mais je n'ai aucun doute que les travaux, entrepris dans ce but, auront pour résultat de doter le pays d'une liste d'arbres fruitiers les plus vigoureux qui aient jamais existé.

Dans ce rapport, je crois devoir me borner à soumettre (sous des numéros d'ordre, jusqu'à ce que des noms aient été trouvés) un memorandum abrégé sur quelques fruits, qui, d'après notre expérience, nous ont paru avantageux pour une culture générale. En même temps, on peut constater que (et c'est généralement le cas pour les produits de semis) une grande partie de ces variétés sont des fruits d'automne, que les fruits d'été y figurent dans une faible proportion et que ceux d'hiver y sont rares. Le fait étant ainsi reconnu, que nous manquons de pommes d'été et d'hiver (surtout des dernières), nonobstant qu'il en existe une certaine quantité, il me semble, et j'ai lieu d'espérer, que les horticulteurs devraient s'efforcer de combler cette lacune, par un croisement judicieux et intelligent de nos sauvageons (native varieties). Ayant consacré la meilleure partie de mon existence à des expériences de ce genre, je crois devoir profiter de l'occasion qui se présente pour dire quelques mots sur les nouvelles variétés de fruits et sur les diverses théories se rapportant à leur origine.

Les secrets de la vie végétale et ses développements (de même que ceux de la vie animale) échappant à nos sens, nous ne pouvons en juger que par les résultats obtenus, et baser nos raisonnements sur ces résultats pour rechercher les causes, et en procédant ainsi il y a lieu de craindre que nous ne puissions étudier ces résultats d'une manière aussi approfondie qu'ils mériteraient de l'être, du moment qu'ils servent de base à notre raisonnement. Peut-être n'arriverons nous à une théorie vraie qu'après de longues années d'observation, et de là la tentation qui nous peut venir d'affirmer nos théories, sans nous être assuré des faits ou après n'en avoir fait qu'un examen superficiel. C'est le seul moyen d'expliquer un grand nombre d'erreurs et d'incertitudes qui existent dans cette question de la formation de nouveaux fruits, qui pourtant

été traitée par des hommes éminents et désireux de présenter une dissertation claire et intelligible et qui de toute évidence ont failli à la tâche.

Vers le commencement du siècle, un grand nombre d'horticulteurs érudits de la Grande-Bretagne et du continent Européen se sont occupés de la procréation de nouvelles variétés de fruits. Mais les théories servant de base aux opérations différaient essentiellement, et pour preuve je me bornerai à mentionner ici les deux plus renommées d'entre ces théories : celle des Dr. Van Mons, de Belgique, et celle de M. Thomas Andrew Knight, d'Angleterre. D'après Van Mons, le seul procédé de formation de nouvelles variétés de fruits se résumait dans la semence successive de pepins de cinq à six générations de l'arbre qu'on voulait améliorer ou modifier : il prétendait que chaque génération s'améliorait l'une par l'autre jusqu'à la sixième et à la septième, mais que passé ce terme le fruit perdait de sa valeur. Dans son ouvrage intitulé : « Les Arbres Fruitiers » il dit : « Semer, semer de « nouveau, semer encore, semer toujours, en somme, ne rien faire « autre chose que semer, voilà la seule pratique à suivre, et de « laquelle on ne doit se départir, et c'est là tout le secret de mon « art. » Van Mons affirmait en même temps que nos meilleurs fruits sont des produits artificiels, et que lorsqu'ils proviennent de semences de pepins, ils tendent tous au retour à l'état sauvage, et que les vieux arbres se ressentent plus de cette tendance que les jeunes : les semences d'arbres greffés sont néanmoins exposées à cette décadence plus que tous les autres.

En mettant son enseignement en pratique, durant une grande partie de sa vie, le Dr. Van Mons réussit à produire un bon nombre de variétés de fruits de première qualité. Mais bien des doutes s'élevèrent sur le fait qu'il était parvenu à ces résultats au moyen de sa méthode, et j'ai lieu de croire qu'il n'est pas difficile de démontrer que ces doutes étaient bien fondés, et qu'il a dû ses succès à de tous autres expédients que celui de la plantation de produits de semis de plusieurs générations successives.

M. Knight et les horticulteurs anglais ont introduit et pratiqué le croisement pour obtenir de nouvelles variétés de fruits. Cette méthode avait été en usage sur le continent durant un siècle auparavant, mais elle était tombée en discrédit parce que les variétés produites par le croisement étaient maladives, de courte durée, et peu satisfaisantes, sous plusieurs autres rapports, et il faut bien reconnaître que des nombreux produits nouveaux obtenus par

M. Knight, à peine en connaissons-nous quelques-uns même de nom. Et cependant, nombre d'entre eux jouissaient d'une grande renommée, il n'y a encore que vingt-cinq ans.

On a hasardé une foule d'hypothèses sur les causes de l'insuccès des variétés produites par le croisement. Je suis convaincu qu'il provient principalement du peu de soin et d'étude qu'on a apportés à l'opération. Si nous considérons l'étonnante propriété du pollen, comme il est facile d'en juger par l'imperceptible quantité qu'il en faut pour obtenir la fecondation (—il suffit d'une rangée de fraises mâles pour fédonder deux couches entières de pistils, de chaque côté de la rangée, et souvent dans des groupes d'arbres dont les fleurs mâles et femelles sont dispersées et éloignées les unes des autres, la fécondation est encore parfaite), on peut se faire une idée de la valeur de l'opération qui consiste à gorger le pistil si délicat d'une fleur, en le saturant de semence, au moyen d'un pinceau chargé d'étamines, ou avec le bout du doigt, ou même en saupoudrant le pollen dessus. De plus, sans en avoir la preuve absolue, il y a lieu de présumer que certaines variétés de la même espèce de fruits sont naturellement plus aptes à la procréation de variétés nouvelles que certaines autres, tant pour la vigueur que pour la constitution de l'arbre et la qualité du fruit et *le croisement* ne saurait s'opérer sans tenir compte de ces différences.

Selon la pratique des horticulteurs les plus distingués d'Europe et d'Amérique, depuis Van Mons jusqu'à nos jours, nous verrons que ceux qui ont produit les meilleures variétés nouvelles n'ont fait que peu de cas du croisement, et même, qu'un grand nombre d'entre eux l'ont entièrement ignoré. On parait avoir donné plus d'attention aux semences des meilleurs échantillons de fruits venus sur les branches d'arbres voisins ou entrelacés, et qui, selon les apparences pourraient se féconder les uns les autres, à raison de leur rapprochement. Dans le cas où un certain nombre de variétés améliorées seraient plantées à proximité les unes des autres (comme elles doivent l'être pour produire de nouvelles variétés) les fleurs de ces arbres opèreront les unes sur les autres, de manière à produire sûrement de nouvelles variétés dont un certain nombre seront dignes de réserve et quelques-unes d'une grande valeur. C'est ainsi que la vaste collection du Dr. Van Mons, qui se composait d'environ cent mille produits de semis a pu être créée, avec l'aide de la grande culture, et arriver au succès obtenu.

Cependant, cette méthode de production de nouvelles variétés

par le croisement, toute brillante qu'elle ait pu être pour ses succès passés, et tout avantageuse qu'elle soit pour les *vieux* pays.

Ici la main de l'écrivain tomba paralysée, saisie par le froid de la mort, sans qu'aucun signe avant coureur fut venu le prévenir de son sort fatal; et cet article, plein de promesses, est resté inachevé. Le soussigné a consenti, à la demande d'un certain nombre de personnes, à ajouter quelques suggestions ou observations à ce document précieux aussi brusquement interrompu.

Où les pomologistes sont en nombre, ayant la fortune et les loisirs requis pour se livrer à ces études spéciales, et où les vergers et les jardins sont entretenus et conservés pendant des siècles, il est toutefois difficile de trouver des hommes dans des contrées relativement nouvelles, qui, par leur fortune ou leurs goûts puissent tenter des expériences de cette nature, dont tout le profit, en définitive, est réservé aux générations futures. Considérons en outre que nos vergers d'aujourd'hui seront peut-être, demain, divisés en lots de ville. Cette incertitude d'occupation et de tenure, particulière aux contrées nouvelles n'est pas de nature à encourager des essais et des expériences en pomologie, qui demandent de longues années pour être menées à bonne fin.

La question pratique doit se poser ainsi : Eû égard aux circonstances, qu'y a-t-il à faire pour améliorer la culture de la pomme dans ce pays ? Impossible de songer à une pépinière comme celle du Dr. Van Mons, qui se composait de cent mille nouveaux produits de semis, mais on peut faire des essais limités de productions du même genre parmi lesquelles se trouveraient probablement des fruits d'une valeur exceptionnelle. De fait, de pareils essais ne pourraient être que profitables. Puisqu'une nouvelle pomme de terre a pu se vendre $30,000 (comme *la Early Rose*), combien plus ne vaudrait pas une nouvelle variété de pommes ? Etudions l'origine de la pomme. Inutile de remonter jusqu'à l'Eden, car le fruit qui séduisit Eve n'est pas la pomme ordinaire, qui n'existe pas dans les régions où l'on fixe le paradis terrestre, mais plutôt la grenade dont la signification emblématique est tout autre que celle de la pomme commune.

La pomme d'aujourd'hui provient de la pomme sauvage améliorée durant une succession d'âges. Il y a lieu de croire qu'un arbre croissant dans un sol favorable, aura produit un fruit plus agréable au goût ou plus gros que tout autre connu jusque-là : cet arbre aura été transplanté dans un jardin : le changement de sol

et de culture l'aura amélioré : de son pepin semé aura surgi une autre pomme améliorée, et on aura continué ainsi, par des dégrés de perfectionnement, jusqu'à la production de la pomme d'ornement ou de Sibérie (crab). De là, par une autre succession de changements dans la culture et dans le sol, on a pu obtenir la pomme commune de nos vergers. De même qu'on a trouvé des variétés de fruits invariablement différents de forme et de couleur dans des dégrés de progression, ainsi trouvons-nous les mêmes distinctions dans une échelle descendante. Parmi les pommes d'ornement, nous reconnaissons l'Alexandre la Greening, la Fameuse, la Roussette etc : les mêmes différences se remarquent, de la pomme d'ornement jusqu'au sauvageon, qui est notre point de départ. Nous pouvons ici signaler l'Alexandre la Roussette, la Greening et autres, à l'état rudimentaire. Ce qui a été fait pour perfectionner la pomme jusqu'à sa valeur actuelle, peut-être continué pour la rendre à une plus grande perfection. Ainsi l'Alexandre du Canada, du poids de 15 onces atteint le poids de 32 onces en Californie : la pêche Bartlett augmente au poids de plus du double sur les côtes du Pacifique. La Greening de la Colombie Britannique est deux fois grosse comme celle du Canada et il en est ainsi de la plupart des autres espèces.

Les pommes de la Province N. O. se rapprochent, par la saveur, de celles du Canada. Puisque nous ne pouvons changer notre climat pour augmenter la grosseur de nos fruits, à nous d'user d'autres moyens pratiques pour améliorer les variétés et la qualité de nos pommes. Le premier de ces moyens consiste dans les semailles des meilleurs pepins pour la propagation des produits nouveaux de semis. Cette opération doit se faire tous les ans, afin d'avoir toujours une provision de sujets, soit pour le fruit, soit pour la greffe—et beaucoup aussi pour la production de nouvelles variétés.

Quelle sera la meilleure méthode de culture des fruits en rapport ? D'abord, les fruits les plus avantageux pour notre climat devraient être choisis et cultivés avec soin. Parmi cette classe de fruits, l'expérience nous a appris à connaître ceux qui sont les plus profitables. En cette matière, il faut considérer trois points, la longévité de l'arbre, la qualité de la pomme et l'abondance de la charge. Nombre d'arbres, tels que l'Espion du Nord réunissent une saveur et des qualités incomparables, mais cet arbre ne vit pas au Canada plus de douze ans, à dater de sa plantation. Certaines pommes sont d'un goût exquis, mais sujettes à des accidents par suite de changements climatériques, tandis que d'autres

manquent de certaines qualités principales, tout en chargeant beaucoup.

Le renouvellement constant du verger constitue un autre point d'une grande importance. Soit par accidents, soit par fortes gelées, il y a des arbres fruitiers qui périssent chaque année. On doit ajouter au verger une plantation moyenne de dix par cent par an. La plantation doit se faire avec discernement, de manière à ne pas trop rapprocher les arbres les uns des autres. Si l'on se conforme à ces conditions, on n'entendra plus personne se plaindre de la disparition des arbres fruitiers dans les vergers.

Ce n'est pas le lieu, ici, d'exposer les préceptes de culture propres à la conservation et au bon rapport des vergers. Chacun sait qu'il est important de remuer le sol à la charrue, d'émonder les arbres avec soin et de dégager chaque arbre de manière à l'isoler. On doit veiller attentivement à ce que les branches horizontales ne s'entrechoquent d'un arbre à l'autre, ce qui ferait tomber les fruits, sous l'action du vent, avant leur maturité. Un pommier à tête arrondie et relevée est moins exposé aux accidents du froid et du vent que celui dont les branches sont étalées. La protection ménagée contre les vents du nord constitue un autre point important pour la sauvegarde des pommiers et des pruniers. Cette protection s'obtient au moyen de murs, ou de hautes clôtures, ou par une rangée d'épinettes ou de cèdres dont on entoure le verger, vers le nord. De même que par une culture favorable, on peut changer un sauvageon amer en un arbre produisant des fruits délicieux, de même aussi par négligence, les meilleurs arbres peuvent retourner à leur condition première. La grande question surgit ensuite : Cela rapportera-t-il ou paiera-t-il ? En ce qui regarde la pomme, l'expérience nous prouve qu'un verger bien soigné constitue une source de revenu des mieux assurées sur lesquels puisse compter le cultivateur, dans le Dominion. Il n'est pas nécessaire de cultiver une grande variété de pommes, mais simplement de tirer parti de celles qui viennent le mieux dans les environs. Il y a de puissants motifs pour attirer l'attention sur la plantation de vergers dans la province de Québec. Chacun sait que la vallée du Richelieu fut autrefois le grenier du Canada, par les quantités immenses de blé qu'elle produisait ; et maintenant, les habitants de cette riche vallée, reçoivent de l'Ouest, le blé qui les nourrit. La négligence et une fausse culture ont réduit cette région si riche à un état voisin de la stérilité.

Si on néglige, ou si on cultive mal nos vergers, les mêmes effets se reproduiront et l'Ile de Montréal perdra la réputation dont elle jouit à juste titre, de produire plus de pommes qu'aucune autre localité de la Province de Québec.

S. J. LYMAN.

NOS POMMES.

CATALOGUE DESCRIPTIF.

Le premier Comité de Fruits, nommé par la société d'Horticulture de Montréal a tenu ses premières assemblées (au nombre de quatre) à la résidence de feu George Sheppard, rue Notre-Dame, durant l'hiver de 1854. Aucun rapport ne fut publié sur les résultats des délibérations, mais on y décida d'envoyer une collection de fruits, peints à l'aquarelle, à l'Exposition de Paris.

Le second Comité de Fruits fut choisi, à l'assemblée annuelle générale de la Société, qui eut lieu, en décembre 1875. Ce comité se réunit plusieurs fois, pour discuter sur les variétés des fruits les plus profitables pour les environs de Montréal. La liste que nous publions aujourd'hui provient de la compilation des conclusions arrêtées dans ces réunions, et de certaines autres études subéquentes.

Pour chaque variété, nous donnons une courte description qui pourra guider les planteurs et les producteurs de l'avenir. Nous aurions aimé pouvoir donner une description minutieuse et détaillée de certains fruits non encore décrits par les auteurs d'Horticulture Américains, mais à cette saison de l'année, le fruit manquant, nous avons dû renoncer à combler cette lacune.

Downing, Warder et d'autres auteurs nous ont fourni divers modèles, entr'autres des méthodes de descriptions et de la meilleure manière d'identifier les variétés et de tracer leur histoire. Cependant, toutes les descriptions de pommes et de prunes que nous donnons ci-dessous, sauf toutefois celles de la liste expérimentale, ont été données *mot pour mot* par différents membres, aux réunions du comité. Le secrétaire les a scrupuleusement receuillies et reproduites telles que dictées, en sorte que nous avons pour résultat un rapport vraiment *local* des conditions d'existence de ces fruits.

Pour l'information des personnes qui résident en dehors de Montréal, nous ferons observer que lorsque nous constatons la rusticité et la valeur d'une variété, dans nos vergers, plus ou moins bien abrités, de la cité de Montréal, il ne s'en suit pas qu'elle puisse avoir la même rusticité et la même valeur, dans les endroits environnants, plus découverts.

(VARIÉTÉS D'ÉTÉ, (PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE.)

BLINKBONNY.—Cette pomme doit son origine à feu Robert Cleghorn, qui la cultiva le premier, dans son jardin de Blinkbonny, entre les rues Sherbrooke et Berthelot, à Montréal, et l'arbre producteur primitif de ce fruit, ou du moins considéré comme tel, a été abattu, il y a deux ans, en arrière de la résidence de M. C. D. Proctor. Il portait encore des fruits alors. M. Cleghorn a établi positivement que cet arbre provenait du pepin de *la Fameuse.* On croirait plutôt qu'il tire son origine de la Early Harvest. Cet arbre portait des fruits dès 1827 et fut propagé peu de temps après. Il se développe lentement, formant une tête évasée de moyenne grandeur. Il est aussi vigoureux que la Fameuse, et rapporte de bonnes récoltes chaque année.

FRUIT—Entre grosseur moyenne et petite, aplati ou rond aplati, bassin très peu profond, calice étroit, cœur petit : épiderme d'un jaune blanchâtre, légèrement rougissante, du côté du soleil : chair, blanche, un peu ferme, peu juteuse, agréablement sous-acide. On le réserve uniquement pour l'usage de la table. Il n'est pas profitable pour le marché, mais on peut en planter un arbre pour l'usage de la famille.—Saison : du 25 août au 15 septembre.

DUCHESSE D'OLDENBOURG.—Beau fruit d'origine Russe, tout à fait propre à nos climats rigoureux. Il rapporte souvent dans les circonstances les moins favorables et lorsqu'à côté de lui, d'autres arbres ne donnent rien. Donne des fruits au jeun âge, quelque fois même dans la pépinière, et les plus abondantes récoltes ne l'épuisent pas, mais nuisent à son développement. C'est un arbre vigoureux qui porte sa tête droit et quelque peu évasée, et ne demandant presqu'aucun émondage : variété tout à fait profitable pour le marché et la cuisine. On ne saurait la recommander pour la table à cause de son goût acidulé peu agréable. Dans les jardins abrités de Montréal on est loin de faire son éloge ; mais dans les districts moins favorisés, on sait tirer avantage de sa vigueur et de son beau fruit de grosseur uniforme.

Fruit : au-dessus de la grosseur moyenne : rond aplati, agréablement strié et tacheté de rouge ; chair : blanche, juteuse, mais d'un goût sous acide un peu aigre. Il mûrit peu de temps après l'Astrakan Rouge et on le destine principalement au marché ou à la cuisine : peu recherché pour la table.

Moisson hative.—(Early Harvest). Par sa qualité et sa maturité hâtive, ce fruit est très estimé au sud de Montréal. Ici, sa culture est relativement peu avantageuse. Cependant, en certains cas, nous en avons vu d'assez vigoureux, rapportant régulièrement des récoltes moyennes pendant plusieurs années, et donnant tous les signes de la longévité : mais généralement, c'est un arbre délicat dans la pépinière, et qui vit peu de temps dans le verger, en sorte qu'il faut le renouveler souvent. Il rapporte de bonne heure, mais rarement avec abondance. Fruit : moyen, rond, un peu aplati : Chair : blanche, tendre, juteuse, d'un goût sous acide riche. Il mûrit vers le 10 d'août et est également propre pour la table et pour la cuisine. Il serait avantageux d'en planter un ou deux arbres pour l'usage de la famille.

Hative de joe.—(Early Joe). Après un nombre d'expériences suffisantes quoiqu'encore restreintes, il a été constaté que cette variété est vigoureuse et de longue durée. L'arbre est petit et par conséquent très propre à la culture jardinière, mais il est lent à venir dans la pépinière et partout on ne le réussit qu'avec peine. Les pépiniéristes le cultivent peu. Il donne de bons rendements et de bonne heure, il mûrit irrégulièrement entre le 1er et le 20 septembre.

Fruit : Au dessous de la grosseur moyenne, de forme ronde. Couleur jaunâtre tachetée de rouge. Chair : jaunâtre, tendre, juteuse, un peu croquante, d'un beau grain, très-savoureuse, et l'emportant sur toutes les autres variétés de la même saison.

Pêche Irlandaise ou hative de Crofton (Irish Peach).—Nous ne connaissons qu'un seul sujet de cette variété, âgé d'environ douze ans : mais nous avons constaté qu'il est d'une venue facile dans la pepinière, et c'est pourquoi nous en faisons mention, dans l'espérance qu'on saura en tirer parti et lui donner rang parmi les fruits de bonne qualité. Il parvient à maturité un peu avant la *Hâtive de Joe* : il est d'une croissance lente : sa tête prend un grand développement. Il rapporte tous les ans régulièrement, mais peu abondamment.

2

Fruit : Au-dessous de la grosseur moyenne, rond applati. Couleur : jaune verdâtre, rouge pâle du côté du soleil. Epiderme : unie et mince. Chair : jaunâtre, tendre, croquante, juteuse, moyennement sous-acide, avec un petit goût vineux. Usage : dessert.

Pépin de Kerry (*Kerry Peppin.*)—Cette variété est cultivée ici, dans des proportions restreintes, depuis environ quarante ans. Elle est vigoureuse et de longue durée, elle croit lentement et sa tête a une forme évasée de grandeur moyenne. On peut la planter assez serrée, ce qui la rend propre aux jardins. Cet arbre donne des fruits de bonne heure et abondamment, mûrissant en septembre. Fruit : entre moyenne et petite taille, rond, jaune, marbré et tacheté de rouge ; chair : jaunâtre, très-ferme, croquante, juteuse, sous acide, de première qualité.—Usage : dessert.

Pomme pêche (*Peach of Montreal.*)—L. Hamel, de Saint-Hilaire, ancien jardinier de feu le Colonel de Rouville prétend avoir vu cet arbre en Normandie, il y a déjà cinquante ans, et il paraîtrait que cet arbre a été importé de France par feu Francis Desrivières et qu'il a d'abord été propagé un peu au-dessous de l'endroit où se trouve la *Terrace Bank.* Le jardinier de l'importateur lui donna le nom de « *Pêche Irlandaise* » (*Irish peach*) mais il n'est pas connu sous ce nom ; non plus est-ce la *Pêche*, « Pêche Irlandaise ou la Pêche Américaine » décrite par Downing. Cet auteur, d'accord avec le comité de nomenclature de la Société Pomologique Américaine, ne la reconnaît pas comme une ancienne variété. Elle n'a aucun titre au nom de « Pêche » en sorte que peut-être vaut-il mieux la nommer « *Pêche de Montréal.* » Arbre : très-fort et de longue durée, réussit bien dans la pépinière, et développe une large tête dans le verger ; il produit des fruits de bonne heure et donne alternativement d'abondantes et de moyennes récoltes. Fruit : au-dessus de la moyenne, conique oblong ; épiderme : jaune verdâtre, teinte rouge du côté du soleil ; chair : blanche, tendre, juteuse, sous-acide, agréable. Qualité : de seconde classe selon les uns, de première selon d'autres. Usage : table, cuisine et marché Saison : au commencement de septembre. Il se meurtrit aisément et ses meurtrissures sont apparentes : cependant, si on le manipule avec soin, il figurera avantageusement sur un marché peu éloigné du lieu de sa culture.

Astracan rouge (*Red Astrachan*).—Suivant Downing, cette variété tirée de la Suède a été introduite en même temps que l'Astracan Blanc en Angleterre, en 1816. C'est une jolie pomme, et de fait l'un de nos fruits les plus précieux. C'est un arbre vigou-

reux portant droit sa large tête bien fournie. En divers cas, il a fait preuve de longue durée, et dans un âge avancé il donne assez souvent de belles récoltes.

Mais, en thèse générale, il ne vit pas longtemps et est moins rustique que la Fameuse : il se fendille souvent dans les fourcots, ce qui cause quelquefois perte de très-bonnes branches. Outre ce désavantage, on lui reproche encore assez fréquemment sa stérilité. En certains endroits, il semble que cette stérilité provient du sol, trop sec ou sablonneux. Dans un sol profond, pierreux et humide le fruit paraît meilleur et plus abondant, et l arbre se porte mieux

Fruit : de grosseur moyenne, cramoisi, recouvert de la plus agréable efflorescence. Chair : blanche, assez souvent piquée de rouge, croquante, tendre, juteuse et d'un gout acidulé fort agréable. Usage : table, cuisine, marché où il se vend plus cher au boisseau que toute autre pomme, en sorte qu'il est aussi profitable, sinon plus, par arbre, que la Fameuse. Il mûrit du 15 août au 5 septembre, et si inégalement qu'il faut cueillir les fruits sur l'arbre, d'abord tous les jours, et ensuite deux ou trois fois par semaine, durant trois semaines, ce qui n'est pas un désavantage pour un fruit casuel et avec un marché rapproché.

Roseau.—M Guilbault prétend, sur l'autorité de feu le Père Richard, que le Séminaire de Montréal a importé cet arbre de France. S'il en est ainsi, cette importation a dû avoir lieu il y a plus de cinquante ans. Ce n'est pas le *Roseau de Downing* ou probablement le *Roseau d'Automne* ni la *Rose d'Automne* de Coxe telle que décrite par Downing.

Arbre : Assez fort et de longue durée, se développant vigoureusement, quoiqu'avec mesure, portant fièrement sa tête de moyenne proportion. Il produit de bonne heure et annuellement mais avec modération : Fruit : De grosseur égale, moyenne et plat : bassin ride. Couleur : D'un rouge très foncé : Chair : Blanche. tachetée de rouge, croquante, juteuse, sous acide, très aromatique. Usage, table, marche ; saison : 15 septembre.

Astracan Blanc.—C'est un bel arbre de haute taille et de longue durée. Tête large et droite : on peut le planter assez serré : Il rapporte de bonne heure et à en juger par des arbres de vingt ans, il produit abondamment.

Fruit : de grosseur moyenne, rond, de forme légèrement conique : Couleur : Blanc verdâtre, avec quelques rousseurs.

Chair : Blanche, tendre, mais ayant souvent le cœur aqueux et manquant de jus et d'acidité. Cependant, vu que cette pomme mûrit cinq jours avant l'Astracan Rouge, et que la récolte en est abondante, on peut, en y mettant du soin, la cultiver avec profit et l'expédier facilement sur un marché rapproché : on peut aussi en planter un arbre pour l'usage de la famille. Il réussit bien dans les endroits secs de terroir léger ou l'Astracan Rouge végète. Le fruit mûrit inégalement, mais moins inégalement que l'Astracan Rouge. Quand ce dernier apparait sur le marché, le prix de l'Astracan blanc baisse considérablement.

POMMES D'AUTOMNE.

ALEXANDRE :—Ce fruit, comme son nom le dit, est d'origine Russe. L'arbre est généralement vigoureux et vit longtemps, nonobstant qu'il pourrisse assez souvent dans les fourcots. Il donne des fruits de bonne heure, et produit d'abondantes récoltes tous les deux ans.

FRUIT :—De première grosseur et très beau. Trop grossier et trop acide pour être servi comme dessert, mais très estimé pour la cuisine, et d'une vente si facile que nous le recommandons comme une des variétés les plus profitables. Pour un fruit d'automne il se conserve et se transporte bien.

CELLINI :—Une variété anglaise qui au dire de certains auteurs, proviendrait de la semence du *Stirling Castle.* Arbre fort et vigoureux, à tête droite et serrée, il est de haute taille, rapporte de bonne heure, et régulièrement, quoique peu abondamment chaque année.

Fruit : Gros oblong, de grosseur uniforme, de transport facile. Couleur : jaune foncé, nuancé et tacheté de rouge foncé. Calice : très profond et évasé. Chair : légèrement jaune, ferme, croquante, pleine de jus, agréablement sous acidulée. Saison ; de septembre à la fin de décembre. Cet arbre a déjà fait ses preuves : on sait qu'il donne des profits et il mérite qu'on en tente de nouveaux essais.

HAWTHORNDEN. — Les bourgeons que produit cet arbre chaque année sont forts ; mais en revanche, l'arbre ne vit pas longtemps, il dépérit par excès de production. Petit et d'une croissance lente, il peut être planté de dix pieds en dix pieds, distance favorable à la culture jardinière. Il rapporte de bonne heure et d'abondantes récoltes.

Fruit : de grosseur moyenne, de forme aplatie. Couleur : Blanche, lavée de rouge du côté du soleil. Chair : Blanche, ferme, juteuse, légèrement acide, et de bonne vente, principalement pour l'usage de la cuisine : ce fruit conserve bien sa forme après la cuisson ; *Saison :* de septembre à décembre.

John Richardson.—Ce beau gros fruit a été importé d'Angleterre ou d'Ecosse, il y a un peu plus de quarante-cinq ans. Son nom original s'est perdu et on lui a substitué celui de son importateur.

Arbre.—Fort, mais se développant avec lenteur, avec une tête droite, graduellement évasée. Il est un producteur tardif, mais il donne une récolte annuelle au-dessus de la moyenne.—Fruit : gros, quelque fois très gros, généralement de grosseur uniforme, rond-oblong. Couleur : jaune verdâtre, presqu'entièrement couvert de stries et de points rouges. Chair : jaunâtre, d'un beau grain, tendre, juteuse, légèrement sous acide, et très agréable au goût et à l'odorat : Usage : la cuisine, le marché et peut-être la table. Saison : du 15 septembre au mois de novembre.

Pleine corbeille de Kent (*Kentish fillbasket.*—Cette variété est d'une croissance rapide ; elle est couronnée d'une tête large. Elle vit longtemps, rapporte de bonne heure, et tous les ans plus ou moins.

Fruit : gros et très-gros, rond aplati. Couleur : jaune verdâtre avec une teinte roussâtre. Chair : blanc jaunâtre, ferme, d'un grain serré, acide. Usage : cuisine et marché, de transport facile sur le marché et de bonne défaite. Se garde jusqu'en décembre.

Keswick Codlin.—Ancien fruit bien connu dans la cuisine anglaise, assez fort et de longue durée.. C'est un arbre de moyenne taille et droit.

Fruit : Entre grosseur moyenne et forte, quelque peu oblong et conique et garni de côtes près de l'œil : Chair : Blanche, tendre, juteuse, acide : Usage : la cuisine où il a peu de rivaux, nonobstant qu'il soit considéré comme peu profitable en culture. Saison : mûrit graduellement et peut être cueilli à partir du 10 septembre jusqu'au 10 octobre.

Le Roi des Pepins.—(King of the Peppins). On s'accorde à reconnaître cette variété sous ce nom, quoique le fruit en soit

plus coloré et plus gros ici qu'il ne l'est en Angleterre. L'arbre est grand, fort, d'une croissance rapide, et s'épand en une large tête, un peu affaissée par le poids des fruits. Produit de bonne heure, rapporte chaque année, s'épuisant à la production, ce qui abrége son existence. Fruit : gros, quelquefois très gros, et sans dégénérescence, même aux années de sa plus grande production ; parvenu à sa taille normale il prend une forme ronde-conique, s'il arrive à une plus forte taille il devient oblong conique. Couleur : vert, jaunâtre, en partie lavé de rouge foncé et légèrement marbré : Calice, profond et évasé. Chair, jaune, ferme, juteuse, sous acide : Saison : du 10 septembre à décembre. Usage. Cuisine et marché.

McGregor's Baking.—Plant cultivé pour la première fois, il y a plus de quarante ans, par feu John McGregor, sur sa propriété de *Summer Hill*, sur le chemin de la Côte des Neiges. C'est un arbre d'une grande vigueur et qui déploie une large tête, rapportant de bonne heure mais assez faiblement, chaque année.

Fruit.—De taille moyenne—uniforme, aplati, épiderme uni et de couleur jaune verdâtre. Chair. Blanche, croquante, dure, juteuse, acide, mais très vendable sur les marchés. Saison, du 25 août au 30 septembre.

Saint-Laurent.—Nous devons à M. Guilbault l'histoire assez étrange que nous reproduisons de ce fruit bien connu. Feu Samuel Gerrard, qui demeurait dans la rue Saint-Sulpice, vers l'année 1815, sur une propriété maintenant occupée par l'église paroissiale de Notre Dame avait jeté des pommes pourries sur un tas de fumier. Ce fumier fut transporté comme engrais dans le jardin de feu Henry Shrouder, sur un terrain appartenant aujourd'hui à M. John Molson, au coin des rues Sherbrooke et Saint-Laurent. De cette semence surgirent un grand nombre de pousses au nombre desquelles se trouva la *Saint-Laurent*. Le premier arbre de cette variété existe encore et a donné, l'année dernière deux ou trois minots de récolte. Le tronc mesure environ vingt pouces de diamètre, mais il ne lui reste plus qu'une petite branche. Ce vétéran de nos arbres à fruits, a dû rapporter dès 1828, vû que des bourgeons en furent détachés en 1829 par M. William Lunn, sous le nom de *Hog's Seedling*, M. Hogg étant probablement alors jardinier en cet endroit. Arbre vigoureux et de longue durée, il prend un grand développement, et partant, on ne doit pas le planter à des distances rapprochées. Il produit assez tard, mais tous les ans, une récolte moyenne. Chose étrange ! en certain cas,

il donne une récolte biennale très abondante. Il est moins profitable et à cause de cela moins répandu que *la* Fameuse. (1).

Chair : Blanche, très tendre, pleine de jus, d'un beau grain, riche et sucrée : vers le sud, on le considère comme un fruit de second et de troisième ordre, mais ici (à Montréal), il est notre premier fruit de table, préféré à *la Fameuse* elle-même.

POMMES D'HIVER HATIVES.

La Fameuse.—Nous ne saurions donner l'origine de ce fruit tant estimé. Nombre de personnes sont d'avis que deux variétés de fruits sont réunies sous le même nom. Le Comité n'adhère pas à cette opinion. D'une part, on a vu, il y a plusieurs années, dans les vergers autour de Montréal, où figurait une Fameuse d'une couleur moins foncée et barrée. Elle était cottée moins haut que la Rouge sur le marché, et lorsque les vergers s'agrandirent, on choisit de préférence des bourgeons de la Rouge, pour la greffe. Mais que le bourgeon de la *Rouge* produise la *Rouge* et que celui de la *Barrée* produise la *Barrée*, c'est une question que le comité ne saurait résoudre. D'autre part, la *Fameuse Rouge* portera, par exception, des pommes barrées et *vice versa*, et un pépiniériste du comté de Huntingdon affirme même qu'il a obtenu les deux produits, d'une greffe, sur le même arbre.

Quand aux marques distinctives des deux variétés, après avoir consulté un grand nombre de personnes, nous pouvons dire que la *Fameuse Rouge*, la fameuse ou Pomme de Neige d'Ontario et des Etats-Unis est plus petite et plus plate (quelques-uns prétendent qu'elle est plus oblongue) que la *Fameuse barrée*. La chair de la première est plus ferme, son épiderme plus épais, et elle se conserve plus longtemps. Certaines personnes exagèrent ces différences, d'autres ne les ont jamais constatées. Quelques personnes diront que la Barrée est d'un goût plus fin, plus aromatisé et plus sucré, d'autres prétendent qu'elle manque d'arôme et que sa chair est d'un blanc verdâtre. De là, nous pouvons conclure que le goût de ce fruit est des plus variables. On est généralement d'accord pour reconnaître la supériorité de production de la Rouge ; Elle est la plus recherchée sur le marché et partant la plus profitable. D'un autre côté, dans les endroits où la Fameuse Barrée

(1) Un individu de cette espèce rapporta, à Saint-Joachim, comté de Montmorency, en 1860, 32½ minots, et de la plus belle qualité. (Note du Traducteur, empruntée au *Verger Canadien*.—M. l'abbé Provencher.

peut atteindre ses qualités comme fruit de table, il est avantageux de la cultiver.

Divers pépiniéristes de Missisquoi, Brôme, Abbotsford et Belœil s'accordent sur la plupart des points de l'appréciation précédente, sauf la réserve de quelque légère différence d'opinion.

La Fameuse est peut-être la meilleure rapporteuse que nous ayons : elle donne parfois des rendements extraordinaires. Un arbre, planté en face de l'Hôpital Général de Montréal, a rapporté une année, 14 barils de deux minots et demi, qui, vendus à $6.00 le baril, ont donné un revenu de $84.00 de la récolte. Feu John McGregor prétendait avoir cueilli, à la Côte-des-Neiges 22 barils sur un seul arbre. Du temps où les vergers couvraient la partie de la haute ville de Montréal, les pommes se vendaient moins et les Fameuses n'étaient cottées qu'à $2.00 et $2.50 le baril, et une année, en 1837 et 38, un envoi de 100 barils ayant été fait à Québec, ils ne furent vendus que $1.00 le baril sur les quais. Mais depuis nombre d'années, le prix de la Fameuse s'est toujours maintenu entre $3.00 et $4.00 le baril de trois minots, et il n'y a pas d'apparence que ce prix diminue à l'avenir.

Pepine de Hollande.—(Holland pippin). Nous ne pouvons sûrement établir l'origine de ce fruit, et affirmer qu'il porte son vrai nom. Dans un endroit, il éxiste huit arbres, plantés il y a vingt ans, qui ont été et sont encore d'un bon rendement pour leur propriétaire, d'une croissance rapide et vigoureuse, développant une belle tête large ouverte, et qui ont une apparence de longue durée. Cet arbre rapporte tardivement et il donne alternativement de bonnes et de moyennes récoltes.

Fruit : Gros, et même pourrait on dire très gros, et il est de grosseur généralement uniforme ; il tombe de l'arbre s'il est trop mûr : Chair : Blanche, assez ferme, supporte bien le transport, nonobstant que les meurtrissures soient voyantes. D'un bon goût, sous acide. Usage : cuisine et marché.

Non-pareille de Hubbardston (Hubbardston Non Such.) Un essai de peu d'importance qui a été fait de cette variété n'a donné aucun résultat favorable.

Manks Codlin.—Cette variété très ancienne de pomme d'Angleterre n'est cultivée ici qu'en petit, depuis nombre d'années.

Arbre.—Beau et productif, avec une tête large. Fruit. Gros,

de forme ronde conique. Couleur : rouge jaunâtre, *pulpe*, jaunâtre ferme, d'un beau grain, juteuse, sous acide et d'un bon goût. Usage : cuisine : après janvier, pour la table et se conserve jus qu'en février, même jusqu'en mars.

Pearson's plate.—Variété d'Angleterre très-renommée, importée par feu Henry Corse, et cultivée d'une manière limitée depuis quarante ans. Arbre : Très vigoureux, vit longtemps, croît rapidement, ouvrant une tète large et évasée, rapporte tardivement, mais donne alternativement d'abondantes et de moyennes récoltes.

Fruit : Audessous de la grosseur moyenne, de forme ronde-conique. Couleur : verte. Chair : jaunâtre, pleine de jus, tendre et riche ; Usage : table et non de marché : Saison : jusqu'en octobre ou en novembre.

POMMES D'HIVER TARDIVES :

Blue Pearmain.—Vigoureux, mais de lente croissance ouvrant une large tête : rapporte tardivement, et avec réserve : mais il rend mieux dans un sol ferme. On peut en planter un ou deux arbres pour l'usage de la famille. Fruit : Gros, de taille uniforme et beau, de forme ronde. Couleur : Pourpre foncée, sur un fond jaune verdâtre, avec une efflorescence chatoyante. Chair : jaunâtre, riche et parfumée, et gardant toutefois un goût agréable sous acide. Usage—Table. Saison : jusqu'en avril.

Bourassa.—Certaines personnes sont d'avis que ce fruit est d'origine canadienne. Cependant M. L. Hâmel prétend l'avoir vu en Normandie, il y a cinquante ans. Cet arbre paraît déchoir comme la « Pomme Grise. » Il n'est plus aussi recherché qu'il l'a été jadis. Il est fort mais tortueux, ne dépassant jamais la taille moyenne et requiert un émondage suivi et attentif ; production tardive, récolte annuelle très modérée ; fruits d'inégale grosseur. Autrefois, il rapportait plus et ses fruits étaient à peu près de grosseur uniforme. Le fruit se ride s'il n'est pas gardé au frais, dans une cave sèche, et parfois là où il se gâte, il prend un goût amer. Toutefois, en dépit de ce qu'on dit contre le Bourassa, on peut le planter avantageusement pour la famille, parce qu'il produit encore une certaine quantité de bons fruits, de belle apparence et d'un bouquet exquis.

Domine.—C'est un arbre assez rustique, fort, de croissance lente, ouvrant parfois une tête large, nonobstant sa taille qui est au dessous de la moyenne. Il rapporte tardivement, et tous les deux ans, il

donne une récolte énorme, pendant en grappes aux petits rameaux qui garnissent ses fortes branches.

Fruit : Au-dessous de la grosseur moyenne, plat, d'un brun rouge : *Pulpe* : jaunâtre, ferme, très croquante, juteuse, riche et d'un goût agréable et quelque peu parfumé. Usage : Dessert, n'étant pas très recherché sur le marché. Saison : jusqu'en avril et mai.

Rougette dorée (Golden Russet) *de New-York Ouest.* Cet arbre croît rapidement mais il reste grêle, tout en ouvrant une belle tête ronde large. Il requiert un émondage attentif et régulier.

Le fruit se développe à l'extrémité des branches, donnant ainsi à l'arbre l'apparence d'un pleureur. Il se distingue des autres variétés de la même espèce par les nombreuses petites taches dont ses jeunes pousses sont couvertes et qu'on ne retrouve ni sur la Rougette Dorée américaine, ni sur la *Roxbury*, la *Perr*, l'*Egyptienne* et l'*Anglaise* (Rougettes). Il produit tard et modérément, mais il paraît sujet aux attaques de la teigne dite Codlin.

Fruit : de grosseur moyenne-uniforme. Chair : jaunâtre, ferme, d'un beau grain, juteuse, sous acide.

Utile à toutes fins quelconques, se transportant bien, par mer ou autrement. Quant aux profits qu'il rapporte, il vaut le prix de la Fameuse sur nos marchés, seulement son rendement comme récolte est moins considérable.

JONATHAN.—De cette variété nous ne connaissons à Montréal, qu'un seul arbre de seize années d'existence, avec un bon nombre d'autres mais bien plus jeunes. Ils viennent vite, mais le bois est frêle dans la pépinière. Il prend plus de vigueur dans le verger et alors ses longues branches recourbées à la manière d'un saule pleureur se chargent de fruits abondants. Non-seulement à Montréal, mais encore sur les versants nord du comté de Huntingdon, on reconnait ses précieuses qualités comme producteur, et comme étant propre à nos climats du nord sous tous rapports. Rendement : rapporte tard, mais presque chaque année ; donne une assez bonne récolte.

Fruit : entre moyenne et petite grosseur, trop petite de fait pour le marché de Montréal, mais figurant admirablement comme petit dessert de première qualité, se conservant jusqu'au printemps. Nous le considérons comme étant de très-grande valeur et nous espérons qu'on en saura faire l'essai.

Le Roi du Comté de Tompkin (King of Tompkin's County.)—Le peu d'essais qui ont été tentés pour sa culture nous le font regarder comme peu propre à nos climats.

Espion du Nord (Northern Spy).—On se plaint généralement de ce que cet arbre produit à un âge trop avancé et que souvent il meurt avant d'avoir atteint son âge de production. Nous connaissons cependant vingt de ces arbres, de seize ans, qui ont donné des fruits à douze ans, et qui paraissent jouir d'une bonne santé, leur promettant de long jours. Dans le terrain sec et rocheux, et fort exposé des côteaux nord de Huntingdon, il est robuste et de bon rapport. Il est également moins tardif au fruit: de là, on pourrait conlure que le retard dans sa production dans nos vergers abrités de Montréal provient principalement de circonstances de localité et de terrain. Ses branches très-relevées forment une tête ramassée qu'il faut amincir par un émondage soigné.

Fruit : d'un gros volume et de taille uniforme, du moins sur les jeunes arbres. Couleur: jaune verdâtre, barrée et souvent lavée de rouge. Chair: jaunâtre, ferme, juteuse, croquante. Garde jusqu'en juin. C'est un fruit d'une grande valeur: Nous regrettons de ne pouvoir recommander également l'arbre qui le porte.

Pomme Grise.—L'origine de ce fruit est ignorée. M. L. Hamel, dont nous avons déjà parlé, prétend l'avoir vu en Normandie, il y a cinquante ans où il portait le nom de Reinette Grise, et M. Aug. Juenon, jardinier du Séminaire, dit qu'il l'a vu aux mêmes lieux sous le nom de Reinette Grise ou de Reinette Grise du Canada. Cependant les variétés décrites sous ces noms par Downing sont tout-à-fait différentes. Il fut un temps où cet arbre montrait de la vigueur, vivait longtemps, était d'un bon rapport, et où on le cultivait en grand pour les marchés d'Angleterre. Le baril de pommes Grises valait alors $3 sur le marché de Londres. Depuis quelques années, cet arbre si prospère jadis s'est alangui, parait souffreteux et charge irrégulièrement. Les demandes du fruit en sont également plus rares, supplanté qu'il a été sur les marchés anglais par la Roussette dorée. Et ce fruit du reste n'e t plus aussi bon qu'autrefois, malgré la beauté de son grain et la délicatesse de sa saveur. On peut le planter avec avantage, pour les besoins de la famille.

Pepine Ribston, (Ribston Pippin).—Dans les terrains légers cet arbre montre peu de vigueur et de force vitale, affecté qu'il est fréquemment par la saperde noire. Dans un sol plus compact, il

est plus fort et plus sain, et donne, sinon plus de fruits du moins des fruits de meilleure qualité. Toutefois, ce fruit ne peut rivaliser avec la Pepine Ribston d'Angleterre, et il n'y a pas de profit à le cultiver pour les marchés d'Angleterre, mais dans diverses occasions exceptionnelles on en a tiré un excellent parti sur le marché canadien.

Talman's Sweet.—Vigoureux et de bon rapport, mais le fruit ne se vend guère.

Belle Fleur Jaune. (Yellow Bell Flower).—Reconnaissable à ses branches étalées, frêles et pendantes, cette variété, en certains cas, manque de vigueur et de vitalité ; on la voit dépérir branche par branche : dans d'autres cas, et plus particulièrement dans des terrains fermes elle est plus vigoureuse et plus durable.

Fruit : D'un gros volume, de taille uniforme, venant de bonne heure et en quantité assez grande, oblong, légèrement conique : Couleur : jaune foncé, avec une teinte rouge sur la joue du côté du soleil : Chair, jaunâtre, d'un beau grain, croquante, juteuse, sous acide, de la plus agréable saveur. Qualités de garde : Excellentes : Saison : jusqu'en mars et avril. Il est ainsi très estimé pour les besoins de la famille. Cependant, tout vendable qu'il soit il n'est guère recommandé pour le marché.

The Baldwin Rhode-Island Greening and Esopus Spitzenburgh.—Il n'est pas fait mention de cet arbre dans notre liste parce qu'on le considère comme impropre à nos climats rigoureux.

POMMES POUR L'ORNEMENT OU POUR CONFITURES, (Crabs).

Belle de Montréal (Montreal Beauty).—Cette gentille petite pomme d'Api provient d'un arbre planté par feu Robert Cleghorn, non loin de l'endroit vers le S. O., où est venu le premier Pommier de «Blinkbonny.» D'après M. Guilbault, des boutures en furent propagées dès 1833. Les arbres obtenus sont forts, de prompte croissance, rustiques, (quoiqu'inférieurs sous ce dernier rapport au *Transcendant*) et doués d'une grande vitalité. L'arbre est grand et porte une tête serrée et relevée à moins que le poids des fruits ne le fasse incliner vers le sol. Il est d'un bon rapport, mais il produit plutôt vieux que jeune. Le fruit des jeunes arbres est gros pour une pomme d'api, d'une forme oblongue conique très-prononcée. Sur les arbres plus avancés en âge le fruit est semi oblong, semi rond oblong et tronqué. Devenus vieux ils donnent

encore un beau fruit très recherché sur nos marchés. Le fruit est vert jaunâtre, presqu'entièrement lavé de rouge. Le bassin est large, peu profond, uni, calice fermé, les segments de longueur moyenne, la chair d'un blanc jaunâtre, tendre, juteuse, (mais farineuse lorsqu'il est trop mûr) sous acide et très-légèrement astringent. Il mûrit vers le milieu de septembre. Cette variéte paraît presqu'ignorée en dehors de la Province de Québec.

La Cirée de Montréal, (Montreal Waxen).—Cet arbre a été connu sous le nom de « la Cire de Cleghorn » parcequ'il a été produit et propagé par M. Cleghorn jusqu'en 1833. Il a considérablement souffert de la brouée durant la saison dernière : mais il n'en est pas moins vigoureux et doué d'une grande force vitale. Il n'est cependant pas de forte taille. Tout en étant frèle il est de bonne croissance, sa tête est large et écartée. Ses jeunes bourgeons sont d'un brun jaunâtre, il produit jeune et charge avec profusion.

Fruit : fort pour une pomme de Sibérie, d'une forme oblongue conique très-prononcée sur les jeunes arbres : sur les arbres plus avancés le fruit est plus rond, plus petit, mais moins recherché sur les marchés. Couleur : jaune verdâtre pâle, avec une jolie teinte rouge. Pas de bassin, calice fermé, segments très-longs. Chair : blanche, croquante, juteuse, agréablement sous acide, avec peu ou point de propriétés astringentes.

Cette variété a été propagée dans Ontario et les Etats-Unis de l'Ouest sous le nom de *Belle de Montréal*, et c'est sous ce nom qu'elle figure dans leurs expositions de fruits. Il paraîtrait que M. Cleghorn avait donné deux arbres de Montreal Waxen qui produisent encore des fruits, à M. Lunn, lui disant qu'il les avait semés et élevés lui-même : toutefois il les nommait « la Belle de Montréal. » Depuis lors, M. Lunn, par les soins de M. Middleton les a propagés sous ce nom. Mais par qui des scions du même nom ont-ils été envoyés à Ontario et aux Etats-Unis ? Ce n'est certainement par aucune des personnes ci-dessus nommées, ou si c'est par l'une d'elles, elle les aura envoyés par erreur. Il est possible que M. Cleghorn qui envoyait des scions dans un grand nombre de directions se soit ainsi trompé d'adresse : l'auteur de l'erreur, si ce n'est pas M. Cleghorn, nous est inconnu. Quant à l'erreur en elle même, elle est de date récente, car non-seulement le *Crab* décrit, sous le nom de *Belle de Montréal*, est connu ainsi par tous les pépiniéristes ici, (sauf M. Lunn et M. Middleton) mais de plus il a été élevé et propagé sous ce nom par feu MM. McKenzie, Sheppard, Danse, McKerrher et McGregor.

Pommes de Sibérie Rouge.—Cette variété est cultivée en petite quantité dans les environs de Montréal, principalement pour en faire de la gelée de pommes d'Amour—(pommes d'amour ou pommes de Sibérie.

Le Comité, par Charles Gibb, Secrétaire.

LISTE EXPÉRIMENTALE.

Les pommes ordinaire et les pommes de Sibérie ci-après décrites n'ont pas encore été essayées ici, mais partout où on en a fait l'essai sous les climats les plus rigoureux des Etats du Nord-Ouest, elles ont été si hautement appréciées qu'elles nous paraissent mériter une mention spéciale, dans l'espérance qu'on ne tardera pas à les cultiver ici.

DES POMMES DANS LEUR ORDRE MATURATIF.

Tetofsky.—Cette pomme figurait en tête de la liste des « *Iron clads* » dans le Minnesota, après le désastreux hiver de 1872-73. L'Arbre croît lentement. Accoutumé aux courtes saisons du nord de la Russie, il se développe rapidement au printemps et au commencement de l'été, puis il semble se ralentir et concentrer ses forces pour résister à l'assaut de l'inévitable hiver qui s'avance.

Arbre : Petit, avantageux pour les jardins : porte fruits de bonne heure et annuellement.—Fruit : — D'après Downing, il est de moyenne grosseur, conique aplati, quelquefois quasi-rond. Couleur :—Fond jaune agréa lement strié de rouge, et couvert d'une efflorescence blanchâtre. Chair, juteuse, très acidulée, aromatique et agréable. En qualité : Bon.

On a fait un complet essai de ce fruit dans le comté de Huntingdon. On ne le considère pas d'aussi bonne vente que l'Astracan Rouge. Il est aussi plus casuel, et c'est pour cela que la société d'horticulture de l'Etat de Minnesota le recommande « pour la culture générale en quantités restreintes aux besoins de la famille. » De même que l'Astracan Blanc, qui mûrit en même temps que lui, c'est un bon fruit hâtif pour les localités peu favorisées sous le rapport climatérique.

Wealthy.—Cette excellente pomme a été obtenue par Peter M. Gibson, d'Excelsior, Minnesota, d'une couture provenant de

l'Etat du Maine. C'est la seule pomme d'hiver, sauf « Stewart's Sweet,» que, depuis 1873, la Société d'horticulture du Minnesota a trouvée assez rustique pour être recommandée dans « toutes les localités.» Il y a tout lieu de croire qu'elle réussirait dans tous les endroits de la Province de Québec où les pommes de Sibérie et les duchesses d'Oldenbourg seules ont pu donner quelques bons résultats. Mais elle peut en même temps rivaliser avec d'autres en qualité, et peut-être finirait-elle par être appréciée favorablement partout. Downing représente « *le Wealthy* » comme un arbre d'une belle venue, rustique, sain et vigoureux, et produisant de beaux et d'excellents fruits.

Fruit : De moyenne grosseur, aplati, ou rond aplati : épiderme, unie. Couleur: jaune blanchâtre, joue d'un rouge foncé du côté du soleil, tandis qu'à l'ombre le fruit se couvre de bandes brisées, de nuance pâle ou de taches bigarrées. Il est quelques-fois tout cramoisi mais pointillé de blanc. Chair : blanche, quelquefois tachetée de rouge, belle, tendre, juteuse, vineuse. d'un goût sous acide prononcé, et en somme reconnue comme délicieuse. Saison : de décembre à février.

Ben Davis.—Cet arbre a été cultivé sur une grande échelle dans toute espèce de terrain, tant dans les Etats de l'Ouest que du Nord-Ouest. Il n'est pas de première qualité, mais sa fécondité précoce, sa beauté, sa grosseur uniforme, ses qualités de garde et de transport en ont fait un fruit de prédilection. Le Minnesota l'a retranché de sa liste « de localité favorable » et il menace même de perdre son rang sur la « liste commerciale » du Wisconsin, parce qu'on considère qu'il lui manque la vigueur suffisante pour prospérer dans ces climats. Au printemps prochain il figurera sur les marches du Wisconsin pour passer bientôt dans l'Illinois et les Etats du Sud qui lui sont plus avantageux et où il est en gran[illegible]de. C'est de fait une des variétés les plus profitables. Ch[illegible]ge ! il a passablement réussi dans le comté de Huntingd[illegible]'y est montré de bon rapport et producteur précoce tout a[illegible] que dans les régions du Sud.

Fruit : Entre moyenne et forte taille, rond ; couleur : Presqu'entièrement recouvert et barriolé de deux nuances de rouge : chair . blanche, tendre, un peu juteuse, sous acide, agréable, entre bonne et excellente dit Downing. Dans le comté de Huntingdon on lui a trouvé peu de saveur : Saison : de décembre à avril.

Pewaukee.—Ce fruit provient de la duchesse d'Oldenbourg croisée avec Jonathan. Geo. P. Teffer, de Pewaukee, Wisc en est

e procréateur, et il a pris le nom du lieu d'où il origine. On ne l'a pas admis sur la liste de » localite favorable » du Minnesota, mais il figure sur la « liste commerciale » du Wisconsin (société d'horticulture). De l'avis d'un grand nombre, il est presqu'aussi rustique que « la Fameuse. » Je ne le crois pas d'une aussi grande rusticité.

Arbre. De croissance rapide : rapporte annuellement, selon les uns : un fécond producteur biennal selon d'autres ; d'une grande fécondité, selon l'avis général : d'une heureuse réussite sur les hauteurs rocheuses et sur les fonds d'érablières. Couleur : jaune brillant lavé et barriolé de rouge clair et foncé sur presque toute sa surface, recouvert d'une légère efflorescence grisâtre formée d'une foule de points brillants gros et petits : Chair : Blanche : un peu dense, croquante, à demi tendre, juteuse, sous acide, légérement parfumée : bonne : saison : de janvier à mai.

Wallbridge.—On a reconnu que c'est le *Edgar Red Streak* de l'Illinois, qui n'a pas encore été décrit. L'arbre est vigoureux, de haute taille, mais s'affaissant sous le poids de ses fruits. Les bourgeons sont mous et gardent leurs feuilles tard en automne ; on prétend toutefois qu'il supporte bien l'hiver. Dans tous les cas, de bonnes autorités dans les régions les plus froides des Etats du Nord Ouest prétendent que cet arbre possède une rare vigueur et une grande force vitale. On le met sur le même rang que la Fameuse « sur la liste » de la localité la plus favorable « du Minnesota et sur la liste commerciale du Wisconsin. Beaucoup de personnes lui attribuent une plus grande vigueur que celle du *Pewaukee* et partant, une bien plus grande que celle du *Ben Davis*.

Arbre : Rapport tardif. mais charge abondamment tous les deux ans. De fait, son abondance est excessive. Il réussit bien sur le sol plantureux de la prairie, et non moins bien, selon certaines personnes, dans les terrains secs ou rocheux. Mais dans ce dernier cas, les fruits sont plus petits.

Fruit : Entre moyenne et forte taille, forme ronde aplatie.—Surface unie, jaune verdâtre, recouverts de rouge pâle, mêlé et nuancé d'un rouge vif du côte du soleil ; Chair : Blanche, ferme, tendre, sous acide. Qualité—bonne ; Epiderme : un peu coriace. Saison : mars et avril, jusqu'en mai et juin d'après des renseignements obtenus l'année dernière.

CRABS OU POMMES A BOUQUETS, D'ORNEMENTS, etc.

Fraise hative.—(Early Strawberry). Cette variété a été propagée par P. A. Jewell, de Lake City, Minnesota, et figure sur la liste pour « l'Essai Général » (General Trial) de la Soc. d'Hort. du Minnesota. Il donne de bons rendements tous les deux ans.

Fruit : A peu près du même volume que la Transcendante, s'en rapprochant beaucoup par la forme et par la longueur de la queue. Epiderme : mince et en grande partie couverte de bandes et de stries rouges. Chair : tendre, juteuse, agréablement sous-acide sans être astringente. Usage : Table, (vû que cette pomme mûrit en même temps que l'astracan rouge) et peut-être aussi pour le marché, nonobstant l'attention que requiert sa manipulation : d'une valeur incontestée comme pomme d'été, dans les lieux où les pommiers à bouquets sont les seuls qui réussissent. Elle n'est pas sujette à la brouée.

La Transcendante, (The Transcendent).—Cet arbre si profitable dans certaines parties de la Province a été singulièrement négligé à Montréal et dans les environs. Il croît lentement, et se développe en une belle tête large. Le fruit est gros dans son espèce, rond, peut-être légèrement oblong, avec une longue queue. L'épiderme, de couleur presqu'entièrement cramoisie, est très mince. La chair est jaunâtre, croquante, juteuse, sous acide et quelque peu astringente. Propre à la cuisine et au marché : elle n'est pas recommandée pour le cidre, dans le Minnesota où elle est cultivée sur une vaste échelle. Saison : fin de septembre et durant octobre. La grande fécondité, la taille et la beauté de ce pommier à bouquets, assurent à ceux qui le cultivent de bons profits sur tous les marchés où cette espèce de fruit est recherché.

Hyslop.—Cet arbre réussit bien en divers endroits de la Province de Québec : il croît lentement, sa tête est quelque peu évasée : Fruit : Très gros dans son espèce, rond, d'un rouge foncé, recouvert d'une belle efflorescence. Chair : jaunâtre, ferme, légèrement juteuse, mais très sèche lorsqu'on le conserve trop longtemps ; sous acide, astringent. Usage : Pour la cuisine et le marché : Saison : octobre et novembre. On trouve un grand nombre de vieux vergers de Transcendantes et d'Hyslops dans le Minnesota, et leur fruit représente un item considérable dans les récoltes de l'Etat. L'Hyslop est très jolie, se garde bien mieux et pour cela se vend plus cher que la Transcendante, mais cette

dernière est tellement abondante qu'en la vendant à $1.25 contre l'Hyslop 1.50 le minot, la culture de la première, arbre pour arbre est encore plus profitable. Malheureusement, ces deux variétés sont sujettes à la brouée dans l'Ouest, mais autant que j'ai pu voir, cet accident n'est pas à redouter dans cette Province. On peut retirer de grands profits de cette culture pour la confection des gelées.

L'Orange.—A été propagée par P. A. Jewell : Arbre : Croît lentement, et reconnu comme chargeant abondamment tous les ans : Fruit : Plus volumineux que la Transcendante : queue longue : épiderme de moyenne épaisseur. Chair : ferme, croquante, juteuse, très peu sous acide, agréable et non astringent : très savoureuse au dire de Warder : Usage : Table et de bonne vente sur certains marchés, quoique sa couleur soit peu alléchante. C'est une bonne pomme à manger crûe et qui se conserve jusqu'à Noël : Elle figure sur la liste du « General trial » du Minnesota.

Charles Gibb.

NOUVEAUX PLANTS PROPAGÉS ET AUTRES POMMES NON DÉCRITES.

(*Abrégé.*)

Fraise de Montréal.

C'est un fruit de la plus grande valeur et le premier dans l'ordre de maturation qui se trouve sur l'île de Montréal. Ce n'est certainement pas la Fraise hâtive de Downing, l'arbre étant plus relevé, le pédoncule du fruit plns court et son épiderme rien moins que doux au toucher et luisant. Son origine est inconnue. Le plus ancien arbre de cette variété qui nous soit connu, est un arbre greffé à Forden, Côte Saint-Luc, par feu Charles Bowman, en 1835. Il y a environ trente ans un bon nombre de bourgeons de cet arbre furent propagés. Il y a également de vieux arbres de cette variété dans le verger de M. Thomas Phillips, d'Outremont. Durant ces années dernières, MM. Lacombe, Bigarreau et Desmarchais, de la Côte-des-Neiges ont grandement propagé cette variété. M. Dumarchais apprécie tellement ses qualités de vente, que, depuis neuf ans, il en a planté plus de deux cents arbres dans son

verger. Ces fruits paraissent s'être développés dans une condition assez favorable, mais jusqu'ici, ils ont chargé si parcimonieusement que leurs minces produits ont désappointé leur propriétaire.

Nous avons cru pouvoir en conclure que ces arbres sont d'une production tardive, mais nous sommes informé de bonne source qu'il n'en est pas ainsi. Des personnes qui font autorité, en pareille matière, affirment que cette espèce doit être rangée parmi les cinq variétés les plus profitables.

Cet arbre est d'une rusticité exceptionnelle, et sa croissance vigoureuse et son écorce nette et polie démontrent qu'il est tout à fait propre à nos climats du nord. Il porte une tête dressée sans être trop resserrée. On peut en conséquence le planter à des distances rapprochées et il ne demande que peu d'émondage. Non seulement il rapporte de bonne heure, mais de plus, il rapporte abondamment. Le fruit est de grosseur au-dessus de la moyenne, parfois il est très gros, conique rond, jaunâtre, presqu'entièrement tacheté de rouge. Chair, jaunâtre, tendre, modérément juteuse, légèrement sous-acide.

Il mûrit en même temps que la Duchesse, pomme ignorée des éleveurs de la Fraise. Cette dernière a cependant été cultivée à côté de la Pêche et éprouvée avec elle. La Pêche charge plus mais la Fraise se vend plus cher (nonobstant que son prix tombe lorsque la Pêche arrive sur le marché) et certaines personnes prétendent que la Fraise est la plus profitable des deux fruits.

En somme, on peut affirmer que la Fraise mérite d'être cultivée plus en grand, comme arbre rustique, dont le fruit tout en mûrissant en même temps que la Duchesse, la surpasse encore par ses qualités, et peut être classé au moins au second rang comme fruit de table, et comme un de ceux qui commandent la vente sur le marché.

FAMEUSE SUCREE.

C'est ainsi que se nomme une petite pomme d'un rouge brun, tout à fait alléchant, une petite pomme de dessert. On en trouve à peu près une douzaine d'arbres dans le verger de l'Honorable M. Prudhomme, au Côteau Saint-Pierre. Quelques-uns ont été plantés, il y a sept ou huit ans, mais il en est parmi les douze qui

ont plus de vingt années d'existence. Il existe nombre d'autres arbres de la même espèce, le long du Côteau. L'arbre que l'on considère comme le générateur de cette variété se trouve sur la propriété de M. Maurice Cougeon.

L'arbre paraît être aussi vigoureux que la Fameuse, il est droit à branches relevées, portant de brillants indices de santé. De même que la Fameuse, il donne alternativement de bonnes et de faibles récoltes. M. Lortie, le jardinier de M. Prudhomme prétend qu'il charge tout autant que la Fameuse.

Fruit :—De bonne grosseur moyenne, rond ou légèrement aplati, d'un rouge très foncé. Chair blanche, profondément marquée de rouge, très tendre, et cependant croquante, elle est en même temps légèrement sous acide et sucrée, cette dernière qualité lui communique un goût très savoureux.

Il faut le cueillir de bonne heure, pour le marché, presqu'aussitôt après l'astracan rouge. A cette période, le fruit est d'apparence attrayante, et partout de bonne vente ; car quoique sa chair tendre se meurtrisse facilement, les meurtrissures ne sont pas apparentes et déterminent seulement une plaie tondreuse. C'est un fruit profitable, mais qui ne figure néanmoins pas parmi les cinq espèces les plus estimées sous ce rapport.

C'est comme pomme de dessert qu'il est particulière ment apprécié, et il arrive sur nos tables un peu avant le milieu de septembre.

Décarie.—L'arbre qui le premier a produit ce beau fruit est venu dans le verger de Jervais Décarie, au Côteau Saint-Pierre, à l'est du chemin de la Côte Saint-Luc, aujourd'hui la propriété d'un petit fils du procréateur, Jérémie Décarie. Cet arbre, a été abattu il y a quelques années. Il était plus que centenaire, son tronc se rapprochait de la grosseur d'un baril et il était si grand qu'on le comparaît aux ormes de haute futaie

Le Décarie se développe rapidement, portant ses branches relevées qui se rabaissent ensuite graduellement, de manière à pouvoir être planté, à des distances rapprochées, nonobstant sa taille élevée. Nous avons compté quatre-vingts et peut-être une centaine de ces arbres, croissant dans une marne sablonneuse, et d'après l'examen de ces sujets nous affirmons que l'espèce est vigoureuse et saine. Il rapporte alternativement de fortes et

faibles récoltes. Un arbre de quinze ans, a donné une récolte de sept barils. D'après M. Lortie, qui fait le marché depuis nombre d'années, la Décarie est de très bonne vente et très profitable. Elle se vend de $1.10 à $1.15 le minot, lorsque la Fameuse obtient $1.25. Il est de fait, que les pommes de l'espècede la Fameuse, tout en lui étant inférieures, ont toujours un écoulement rapide.

Fruit.—Sur des arbres plantés dans des prairies, même lorsque le drainage est insuffisant, le fruit est encore fort, mais lorsque le sol est cultivé, le fruit est de première grosseur, et attire l'attention sur le marché. Forme, entre rond conique et oblong conique, côtelettes souvent très saillantes avec des cavités profondes, étroites et rougeâtres, avec un bassin de moyenne profondeur, mais irrégulièrement côtelé, ce qui cause une perte dans l'opération du pelage. Le calice est petit et fermé.

Couleur de l'épiderme : rouge pâle ou foncé, quelquefois tout-à-fait rouge foncé, et recouvert d'une admirableefflorescence d'un blanc bleu, et semé de taches grises de moyenne grandeur. Chair, blanchâtre, ferme, juteuse, avec un petit goût prononcé se rapprochant de celui du coing (suivant Downing) Saison du 15 septembre au 1er octobre.

A Philadelphie, M. R. W. Starr, Secrétaire de l'Association des Pépiniéristes de la Nouvelle-Ecosse, fut frappé de sa ressemblance, non seulement de forme mais de goût, avec « la Calville Rouge d'Automne,» une ancienne pomme Française, cultivée dans la Nouvelle-Ecosse, depuis plus de cinquante ans, et qui, d'après Downing, porte son vrai nom. Cependant M. Downing ne reconnaît pas dans « la Décarie », la Calville d'Automne de la Nouvelle-Ecosse. M. Starr dans sa description de ce dernier fruit, dit que l'arbre est elevé, portant des bourgeons forts et droit dans sa jeunesse, mais qui s'étalent lorsque l'arbre donne des fruits abondants. Les *dards* et *lambourdes* sont courts et viennent toutefois sur des branches très fortes. L'arbre n'est pas de haute taille et requiert beaucoup de soins. En cela, nous croyons trouver de nombreux points de ressemblance entre la Décarie et, la Calville Rouge d'automne,» avec cependant quelques différences. Des scions ont été échangés d'une varieté à l'autre, afin d'établir l'identité ou la difference des deux espèces, car, après tout, la peine ne doit pas coûter pour arriver à une nomenclature exacte.

Les amateurs devraient cultiver ce fruit d'une si grande beauté ; mais nonobstant sa rusticité, sa facilite de vente et sa fécondité,

les courtiers de fruits ne le placent qu'après cinq autres espèces, sur la liste des fruits profitables.

St. Antoine Hall,—est un fruit nouveau qui a été produit sur la côte sud-ouest de St. Antoine Hall dont il a pris le nom Le premier arbre de cette variété donnait des fruits, il y a déjà au moins trente ans, et fut subséquemment propagé par les pépiniéristes d'alors. Feu le Révérend Père Villeneuve, (l'un des anciens présidents de la Société et l'un des promoteurs les plus zélés de ses idées) tenait ce fruit en grande estime, et M. Archbold en recommande fortement la propagation. M. Jas. Gorman, dans le sol léger et sec de son verger, en a obtenu des fruits variables de forme et de qualité, tachetés, en somme, peu satisfaisants, mais partout ailleurs, sur son terrain, et dans le verger de M. Horrigan, sur un sol humide et ferme, l'arbre et le fruit ont également bien réussi. L'arbre est d'un bon rapport annuel. Fruit : Plutôt gros que moyen, rond aplati, jaune, tacheté et lavé ou presque couvert de rouge. Chair : blanchâtre, ferme, croquante, serrée, d'un sous acide prononcé quoiqu'un peu sucré. Saison, decembre. Les échantillons que nous avons examinés ne nous permettent pas de former un jugement sur leurs qualités comme fruits de dessert ou de cuisine. Cependant, M. Archbold et d'autres avec lui le déclarant propre à la table, et nous pouvons affirmer qu'il est de bonne vente.

Saint Hilaire.—(Cabane du Chien.) Type de la fameuse et probablement de la même famille, peu connu à Montréal, mais très recherché à Saint-Hilaire, et certainement le meilleur de tous les produits de semis obtenus dans l'endroit. Le premier arbre de cette variété origine du verger de feu M. Alexis Déry, et a été détruit par les chenilles vers l'année 1822. Il a été d'abord propagé, en petite quantité, pendant un certain nombre d'années, mais plus tard il fut plus recherché. Arbre, aussi rustique que la Fameuse, rapporte d'aussi bonne heure, et moins tacheté. Fruit : souvent plus gros que la Fameuse, mais plus varié en grosseur, lui ressemblant toutefois assez pour que parfois on l'emploie comme dessus de quarts remplis de Fameuses. On peut facilement le distinguer de la Fameuse en ce que la Saint-Hilaire est couverte de petites taches rouges tout autour du bassin. Chair, ferme, avec un peu plus d'acidité, mais peut être aussi un peu moins de saveur que la Fameuse ; se conserve, au dire de ses producteurs, de trois à six semaines plus longtemps. On devrait l'essayer un peu partout et spécialement là où la Fameuse se tachète fortement.

Calville Blanche d'hiver.—(D'Abbottsford.)—Quoique plus petit que la « Calville Blanche d'hiver » de France, ce fruit lui ressemble toutefois d'une façon frappante, tel, du moins que nous le voyons représenté dans le livre si admirablement illustré de St. Hilaire, publié à Paris, en 1837. Cette pomme a été décrite également par Poiteau, en 1846, et par Duhamel en 1868. Tous s'accordent à le reconnaître comme un des meilleurs fruits de France.

Cette « Calville d'Abbottsford,'' comme nous la désignerons à l'avenir, a été transplantée de Saint-Hilaire, il y a vingt ans, et jusque là les pépiniéristes et producteurs de fruits de l'endroit ne paraissent pas l'avoir connue.

L'arbre, dans la pépinière, est droit, pas aussi rustique que la Fameuse ou la Baldwin du Canada ; dans le verger, il forme une tête compacte, serrée, ne s'étalant que sous le poids des fruits : ses branches sont vigoureuses mais le tronc et les fourcats sont sujets à se fendiller un peu, en sorte que des arbres plantés depuis dix-huit ans, les plus vieux existant actuellement ne promettent pas une aussi longue vie que la Fameuse. Donne des fruits d'aussi bonne heure que la Fameuse, et rapporte presqu'autant qu'elle. Fruit : de près aussi gros que la Fameuse, (les auteurs américains le représentent comme gros, et les auteurs français comme très gros.) Forme, entre aplatie et ronde-aplatie, et légèrement conique, très souvent garnie de côtes, de la base au sommet, bassin profondément ridé ; couleur, jaunâtre, avec une joue rougissante du côte du soleil. Chair : blanchâtre, ferme, granuleuse, juteuse, légèrement sous acide, souvent un peu sucrée. Saison, jusqu'en mars

C'est en réalité une belle pomme de table quoiqu'elle ait des défauts, car à cause de sa couleur, si elle ne se meurtrit pas facilement, elle accuse du moins fortement ses meurtrissures. Sa grosseur ne lui est pas favorable sur les marchés de première classe, mais par sa rusticité, sa fécondité et sa qualité, on peut la cultiver pour l'usage de la famille ou pour les marchés avoisinants.

Il nous est venu de M. Auguste Dupuis, du comté de l'Islet, à soixante-quinze milles au-dessous de Québec, un fruit aspirant au titre de « Calville Blanche d'hiver. » Ce fruit provient d'arbres des environs qui ont plus de cent ans d'existence et qui sont réputés venir de France. Il est moins aplati de forme, plus jaunâtre de chair, et ressemble beaucoup moins à l'ancienne variété

de France. M. Dupuis nous a transmis, en même temps, un contrat daté de 1780, dans lequel, l'acheteur d'un bien fonds, promet de livrer 400 minots de Calville (rouges ou blanches) triées à la main, chaque année, pendant dix ans. Cette convention prouve, que, dès lors, dans cette localité éloignée, on portait à la culture du pommier un plus grand intérêt qu'on n'en porte aujourd'hui, dans la plupart des districts de la Province.

Parmi les autres Calvilles Blanches, nous devons mentionner la Calville Blanche d'Hiver, de Saint-Hilaire ; et la Calville Blanche d'Eté.

La Calville Blanche d'Hiver de Saint-Hilaire est un produit de semis originaire de Saint-Hilaire, dans le verger de feu Jean Marie Ducharme. Le premier arbre a rapporté, en 1822, et donne encore des fruits. Quelques-uns prétendent que cet arbre rapporte après huit ans, d'autres disent après quinze ans de plantation. Il rapporte abondamment. Fruit gros, presque rond, blanchâtre, un peu rouge du côté du soleil, chair tendre, juteuse et agréablement sous acide. C'est une pomme alléchante, et elle serait de bonne vente, n'était sa chair tendre et sa couleur délicate, qui l'exposent par trop aux meurtrissures et aux accidents. Ajoutant à cela son défaut de producteur tardif, on concevra qu'elle doit être peu recherchée par les cultivateurs de fruits de l'avenir.

La Calville Blanche d'Eté—connue jadis à Saint Hilaire sous le nom de Calville Blanche d'Eté de M. Finlay ? (!) donnait des fruits à Saint-Hilaire dès 1822 et était connue comme étant un arbre greffé.

Nous ne pouvons retrouver le lieu de sa provenance, mais nous sommes sous l'impression que c'est la pomme décrite par Saint-Hilaire et si bien représentée dans son album illustré. Elle ressemble d'une façon frappante à la Calville d'Abbottsford, quoiqu'elle en diffère grandement par sa saison de maturation et de garde. Après un double essai qui en a été fait à Saint Hilaire et à Abbottsford elle a été jugée de qualité inférieure. Nous n'en ferons mention que pour la portée qu'elle peut avoir dans l'identification des diverses espèces de Calville.

La Baldwin du Canada—est un plant nouveau (seedling) originaire du verger d'Alexis Déry de Saint Hilaire et (suivant l'opinion commune) de la pomme de Fer. Mr. N. C. Fisk en a fait l'essai à Abbotstford, en 1855. Il s'est montré vigoureux, fort et rustique,

dans la pépinière, et ces promesses ne se sont pas démenties dans le verger; il fut en conséquence considérablement propagé et planté. Mais sa rusticité n'a pas duré, et maintenant M. Fisk désire attirer l'attention sur ses arbres, plantés il y a seize ans, et qui ont été grièvement avariés par l'altération de l'écorce du tronc et des branches principales. Les mêmes accidents ont été observés sur les versants rocheux de la montagne d'Yamaska.

Dans des sols plus fermes, l'écorce s'est mieux conservée, de sorte que d'après ces observations nouvelles, cet arbre mérite d'être fortement recommandé.

Dans le verger, le Baldwin élève une tête dressée qui finit par s'étaler graduellement. Il porte des dards à fruits, même le long des plus fortes branches et rapporte d'aussi bonne heure que la Fameuse des récoltes alternativement fortes et faibles. De fait, les récoltes en sont tellement abondantes parfois que le fruit reste plus petit que d'ordinaire.

Fruit : un peu moins gros que la Fameuse, rond, aplati, semé de stries et de taches de rouge foncé sur un fond rouge tendre, avec des points gris distincts. Chair : blanche, souvent tachetée de rouge, tendre, croquante, juteuse, légèrement sous-acide, «d'une qualité, dit Downing, plutôt très-bonne que bonne.» Se conserve jusqu'en mai et juin.

Une autre pomme fit son apparition sur la table de l'Exposition, en Septembre dernier, sous le nom de Baldwin du Canada, provenant du Bassin de Châteauguay, du Côteau St. Pierre et autres lieux. Elle ressemblait beaucoup à la Pomme de Fer, mais quoique d'une granulation ferme, la chair en était blanche, d'un goût sucré, et nous pouvons la déclarer d'un faible mérite.

LES CINQ VARIÉTÉS DE POMMES LES PLUS PROFITABLES POUR LE MARCHÉ.

CHARLES GIBB.

Du moment que la culture de la pomme est devenue une industrie commerciale, il est de première importance de connaitre les variétés qui, eû égard à leur longévité, à la moyenne de leur récolte, et de leur prix sur le marché rapporteront les plus forts dividendes sur le capital investi.

Les tableaux suivants donnent,en somme,une idée de la valeur de chacun des fruits : toutefois,il y a certains autres fruits qui méritent d'attirer l'attention.

La Fameuse occupe le premier rang, sans conteste, et particulièrement, parcequ'elle est propre à différents sols. Au Wisconsin, en 1876, elle figurait également au premier rang, dans un rapport de l'Etat, sur l'horticulture. C'est notre meilleur producteur, et le fruit se vend $3.00 le baril de trois minots.

CITÉ ET FAUBOURGS.

	Cap. Rayner, Côte St. Antoine.	J. Archbold, Côte St. Antoine.	R. Brodie, Côteau St. Pierre.	Louis Lortie, Côteau St. Pierre.	Gilbert Leduc, Côteau St. Pierre.	Jérémie Décarie, Côteau St. Pierre.	Wm. Brown, Côte des Neiges.	Jas. S[illegible]ll, Côte des Neiges.	Jos. Lacombe, Côte des Neiges.	Félix Fortier, Côte des Neiges.	Jas. Gorman, Outremont.	Wm. Lunn, City.	James Middleton, Cité.	Jos. Jordan, Cité.	J. S. Murray, Cité.	R. Hamilton, Cité.
Fameuse	1	1	1	1	1	1	1	1	3	4	1	1	1	1	1	1
St. Laurent			2	2	2	2			5	3	2	2	3	2	2	3
Alexandre	3	2					2		4	5	5		4	3	3	2
Peach (of Montreal)	4	5	5	3	3	4		2	1	1	4		5	5		4
Red Astrachan	2	4					4						2	4	4	5
Strawberry (of Montreal)			4	4	4	3			2	2	3					
Duchess of Oldenburg	5	3					3									
King of the Pippins												5			5	
Pomme Barré				5	5											
McGregor's Baking			3													
Pomme Grise												3				
Bourassa												4				
Golden Russet of W. N. Y.							5									
Décarie				5												

CAMPAGNES.

	Rev. J. Fulton, Mariana, Huntingdon Co.	John Stuart. Rockburn, Huntingdon Co.	C. D. Manning, Rockburn, Huntingdon Co.	R. Jack, Chateauguay Basin, Chateauguay Co.	S. W. Brisbain, Lacolle, St. John's Co.	J. B. Masten, Lacolle, St, John's Co.	R. Winterbotham, Henrysburg, St. John's Co.	D. Westover, Freligsburgh, Missisquoi Co.	N. S. Whitney, Freligsburg, Missisquoi Co.	R. W. Shepherd, jun., Como, Vaudreuil Co.	Aug. Dupuis, V. Aux Aulnaies, L'Islet Co.	M. E. Southwick, Mt. St. Hilaire, Rouville Co.	Chs. Wilkins, Rougemont, Rouville Co.	Fruit Growers' Association of Abbotsford, Rouville Co.
Fameuse	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1
St. Laurent	2	5		4	2	3	5	2	4	3	3	2		
Red Astrachan	3	2	2	5	5	4	2	3			4		2	
Duchess of Oldenburg	4	3	3							4	2		3	2
Alexandre				3					1	2			4	4
Golden Russet of W. N. Y.	5	4	5					4	2				5	
Talman's Sweet						5		5	3					
Golden Ball				2										
Gravenstein						2								
W. W. Calville d'Abbotsford														3
W. W. Calville de St. Hilaire												3		
Winter Pearmain					3									
Baldwin							3							
Hubeardslon's Nonsuch					4									
Northern Spy			4											
Late Strawberry														5
W. W. Calville de L'Islet Co.											5			

La Saint-Laurent, de même que la Fameuse, est presqu'universellement connue, et partant, on aurait tort de la négliger. Elle rapporte chaque année, à peu près la moitié ou les trois quarts d'une récolte de Fameuse. Elle se vend, sur le marché de la ville, $1.50 le minot ou au moins trente pour cent plus cher que

la Fameuse. Sur le marché local, les prix sont moins élevés. Elle demande également une vente immédiate, et c'est pour cela qu'elle occupe une meilleure place sur la liste de la cité que sur les rapports de la campagne.

L'Alexandre est moins universellement cultivée. Parfois, l'arbre vit peu longtemps, mais le plus souvent on le voit porter de beaux fruits à un âge avancé. Il rapporte environ les deux tiers d'une récolte de Fameuse, avec très peu plus de perte, et la pomme se vend, à Montréal, $5.00 le baril. Elle se garde et se transporte bien, et pour cette dernière qualité, dans les campagnes où on la cultive, on la range aussitôt après la Fameuse.

L'Astracan Rouge—est la pomme la plus variable de toutes celles mentionnées jusqu'ici, tant pour sa santé que pour sa production. De vieux arbres de cette espèce ont donné des récoltes d'un tiers seulement au-dessous d'une récolte de Fameuse, et le fruit se vend $2.00 et parfois $2.50 le minot.

Le Comité des Fruits a établi, l'année dernière, que cet arbre requiert un sol profond et humide. Il demande une plantation espacée, sauf dans les cas où il a été essayé autrement avec succès, ou dans un sol favorable à une plantation plus rapprochée.

LA DUCHESSE D'OLDENBOURG.

Il est grandement à regretter qu'une variété fausse ait été importée et propagée sous ce nom. C'est pour ce motif, que le nom de cette pomme n'est mentionnee que trois fois sur les listes de la cité, tandis que dans les campagnes où elle est connue, elle est cottée, en moyenne, avant la Saint-Laurent. Elle rapporte pres qu'autant que la Fameuse, sinon arbre pour arbre, du moins par arpents comparés, parceque l'arbre étant plus petit, il peut être planté à des distances plus rapprochées. Dans la ville, le fruit se vend de $1.50 à $2.00 le minot.

La Pêche (de Montréal), se développe rapidement jusqu'à une forte taille, mais ses fruits sont clair semés. Ceux du centre mûrissent plus tard que ceux du dehors et paraissent de qualité un peu inférieure. L'arbre vit longtemps, rapporte environ les trois quarts d'une récolte de Fameuse et le fruit se vend quelquefois jusqu'à $1.50 le minot. Il exige un prompt écoulement et un marché voisin,

où on doit le transporter dans des paniers. C'est une raison, pour que dans les campagnes, on ne l'apprécie pas comme article de vente de première classe.

La Fraise (de Montréal) rapporte un peu moins que *la Pêche* mais se vend mieux au minot, en sorte que plusieurs ont hésité à donner la préférence à l'un où à l'autre des deux fruits. Elle mûrit un peu inégalement et se vend de $1.50 à $2.00 le minot, et les échantillons de premier choix obtiennent quelque fois des prix plus élevés. Pour un fruit hâtif, il se transporte bien et ne requiert pas une trop prompte vente. Cette qualité lui donne de la valeur pour la campagne comme pour la ville.

Ainsi, l'on voit qu'à Montréal, il y a profit à cultiver des fruits qui ne supportent pas de longs transports, car, il est bien entendu que les prix indiqués plus haut ne se rapportent qu'à des fruits de première classe et nullement altérés par le transport. Nous constatons aussi que plus les fruits sont hâtifs plus ils se vendent cher.

Au sujet des variétés d'hiver, il n'y a pas accord d'opinions dans les districts ruraux. Cependant, une et peut-être deux de ces variétés sont nommées dans chaque cas, parmi « les plus profitables pour la vente, » Ce qui démontre que nous manquons de pommes de longue garde pour les marchés locaux ; parmi celles-ci, la Rougette Dorée et la *Sweet Talmann* paraissent jouir d'une très grande faveur. Toutefois, sur le marché de Montréal, il n'y a pas moyen de lutter contre les produits d'Ontario et des Etats-Unis.

PLANTS NOUVEAUX NON-PROPAGÉS.

(*Dans l'ordre de leur maturation.*)

Au sujet de plants nouveaux non-propagés, nous pouvons faire un peu plus que de les recommander simplement à l'attention. La plupart de ceux que nous avons examinés viennent de chez M. Newman. Nous aurions aimé, pouvoir joindre à notre rapport sur la qualité du fruit, l'appréciation du propriétaire sur la production de l'arbre, sur les avantages qu'offre le fruit pour la vente, etc., et en même temps convenir de certains noms pour ses variétés non encore nommées. Les chaleurs si fortes de l'été dernier peuvent nous avoir induit à rabaisser leurs qualités de garde.

Newman No. 37, du type de Reinette.—Fruit, entre moyenne et bonne grosseur, rond aplati, d'un blanc verdâtre, avec de nombreuses taches de moyenne grandeur. Chair, blanche, tendre, assez juteuse, agréablement acide. Saison, du milieu de septembre au milieu d'octobre. M. Hamilton en fait des éloges comme fruit de dessert. M. Gibb n'est pas du même avis. Il a chargé abondamment l'année dernière.

Newman A.—C'est une petite pomme à dessert, de forme aplatie, presqu entièrement lavée de rouge pâle, sur lequel se détachent des bandes et des taches d'un rouge plus foncé. Chair, blanchâtre, très tendre, juteuse, d'un goût doux sous acide, très savoureux. Saison, septembre et octobre. Usage, pour le dessert seulement.

Le Verdun—est un arbre de quinze ans de plantation, dans le verger de M. John Crawford, de Verdun, dans la municipalité de ce nom. L'arbre est quelque peu dressé et rapporte de deux à trois barils par année. Il a poussé dans un sol riche, une forte marne avec un sous sol glaiseux, et cependant le fruit ne se macule pas comme la Fameuse pourrait se maculer dans un tel sol. Fruit, dépassant la grosseur moyenne, presque rond, légèrement aplati, jaunâtre, presqu'entièrement lavé d'un rouge clair, semé de taches d'un rouge plus prononcé. Chair, blanchâtre, ferme, juteuse, agréablement sous acide, et d'un goût éxquis. Il paraît vivre très à l'aise dans le sol qu'il occupe. C'est une bonne pomme de table, quoiqu'elle ne vaille pas la Saint Laurent avec laquelle elle égale les prix sur le marché.

Il existe un arbre au nord-est de la serre de M. Newman, d'environ quinze années d'existence, dont la croissance a été lente, à cause d'une charge exubérante, du défaut de soin ou peut-être d'autres motifs : un arbre à tête étalée, dont le fruit un peu aplati dépasse la grosseur moyenne.. L'épiderme est presqu'entièrement couvert de taches d'un rouge vif. Chair : blanchâtre, croquante mais tendre, agréablement sous-acide, Saison : octobre ou novembre. Usage, dessert, cuisine ou marché.

Cette pomme, par sa forme et sa grosseur se rapproche du type de la Fameuse ; Elle ne la vaut pas par ses qualités et n'est pas d'aussi bonne garde, mais elle charge mieux, et n'est pas exposée aux meurtrissures et lorsqu'elle en a, elles sont fort apparentes. Elle serait de bonne vente. M. Newman fait les plus grands éloges de sa fécondité et de ses qualités de vente.

Il existe un autre arbre sur les terrains de M. Newman, à un endroit où il y eût autrefois une pépinière, qui mérite une mention spéciale. Il a environ sept ans. Sain et vigoureux de croissance, tête droite avec des dards assez nombreux. Fruit, de forte taille, presque rond, d'un jaune verdâtre ciré ou d'un blanc verdâtre, pointillé, tacheté et en partie recouvert d'un rouge vif. Chair, blanchâtre, un peu ferme, très juteuse, d'un sous acide prononcé, et légèrement aromatique.

C'est un beau fruit, mais il faut savoir le manipuler avec soin.

Newman, No. 57—Fruit, de première grosseur, rond aplati : épiderme, verdâtre, teint de rouge sombre du côté du soleil. Chair : blanchâtre, tendre, assez juteuse, un peu sous acide. Saison : octobre et novembre. Usage : la cuisine, marché et la table. L'arbre rapporte assez bien et le fruit serait de bonne vente, quoique ce ne soit pas une pomme rouge. M. Newman vante ses qualités de production et dit qu'il donne deux récoltes abondantes, sur trois.

Le Newman, No. 19 est un arbre basset à tête étalée dont les branches sont portées à s'enchevêtrer et partout il requiert un émondage considérable. Quoique venu dans une prairie, il atteste de la vigueur et une forte santé. Fruit, plutôt gros que moyen, presque rond, un peu aplati, presqu'entièrement lavé de rouge. Chair : blanchâtre, assez ferme, un peu croquante, juteuse, sous acide, agréable. Saison, la même que la Fameuse. Usage, marché, cuisine ou table. M. Newman la considère comme très productive et profitable. Newman, No. 1, de second jour.

ESSAI PRÉLIMINAIRE

SUR LA

CULTURE DE LA POIRE

DANS LA

PROVINCE DE QUEBEC.

En préparant une liste des variétés de Poires propres à la culture dans cette partie du Dominion du Canada, j'ai cru devoir profiter de la circonstance, pour présenter quelques observations, sur les conditions favorables à la culture de la Poire dans nos climats rigoureux du nord. Ces observations sont basées sur une expérience de longues années acquise dans la culture des fruits. Elles prennent un nouvel intérêt par le fait qu'une sorte de mystère semble envelopper cette question. On est assez généralement sous l'impression qu'au fur à mesure que le défrichement du pays s'opère, que des établissements se forment, que la forêt disparaît, le climat change ou se modifie sensiblement et d'une façon défavorable à la culture de certaines variétés de fruits, qui autrefois produisaient abondamment. Il est de fait notoire que les premiers colons Français plantèrent un grand nombre de poiriers tout à fait propres au climat, car ils se développèrent hardiment et vécurent aussi longtemps que sous les climats considérés comme leur milieu naturel, et pendant deux ou trois générations successives ils donnèrent d'abondantes récoltes. Ces arbres magnifiques, qui, jusqu'à une période de cinquante années passées, paraissaient promettre une existence d'encore un siècle, ont tous disparu, et je ne sache pas qu'il en existe un seul représentant dans Montréal où on les comptaient naguère par centaines.

Il est également digne de remarque, que durant ces cinquante dernières années, en France, en Belgique, dans la Grande Bretatagne et dans d'autres parties de l'Europe, ainsi qu'aux Etats-Unis, on s'est appliqué avec une intelligence, une persévérance et

un enthousiasme inouïs dans les annales de l'horticulture, de la création de nouvelles variétés de Poires. On a ainsi obtenu au delà de quinze cents nouvelles variétés de Poires dont un tiers environ méritent l'attention de ceux qui préconisent les grandes collections, tandis qu'une centaine ou peut être à peine une cinquantaine de ces variétés méritent d'être recherchées pour une culture générale. Durant ces quarante dernières années, pas moins de vingt-cinq mille arbres de ces nouvelles variétés ont été plantés dans l'île de Montréal, et je ne crois pas me tromper en affirmant que sur ce nombre, il n'y en a pas plus de cinq pour cent qui subsistent, et pas plus de deux pour cent dans de bonnes conditions sanitaires.

En face d'une aussi triste déchéance, il n'est pas surprenant que ceux qui ont planté ces poiriers en soient venus à la conclusion, que les variétés modernes sont trop délicates, douées d'une trop faible vitalité pour notre climat, et que le seul moyen de réussir serait de se procurer d'anciennes variétés de l'Europe Cependant, les faits s'élèvent contre une telle opinion, car il est constant, que non-seulement ces anciennes espèces ont péri, mais encore que de jeunes pousses de ces variétés qu'on a greffées n'ont pas mieux réussi que les nouvelles. J'ai propagé des pousses prises sur les sujets les plus rustiques de ces anciennes variétés dont j'ai pu me procurer des scions, (quelques-uns d'entre devaient avoir au delà de cent années d'existence) et ces jeunes arbres étaient aussi délicats et doués d'aussi peu de vitalité que les espèces modernes, et les fruits de ces dernières étaient bien supérieurs par leurs qualités, leur grosseur et leur apparence.

Pour expliquer cette double déchéance des anciennes et des nouvelles variétés, on a supposé, que la disparition de la forêt, en privant les vergers de l'abri qu'ils y trouvaient contre les rigueurs du climat et en lui enlevant une partie de l'humidité que le sol retenait plus longtemps lorsqu'il était moins exposé aux ardeurs du soleil et aux vents en était la cause principale. Mais ces hypothèses, qui peuvent avoir leur valeur, ne sauraient cependant expliquer une déchéance aussi générale et aussi complète que celle de la culture du Poirier dans la Province de Québec, et il nous faut regarder au delà pour trouver une solution rationnelle et satisfaisante de ce mystère.

Considérons pour un instant les conditions dans lesquelles ces magnifiques poiriers des anciennes générations ont été plantés et ont grandi, et ont fourni le marché de Montréal de si beaux fruits,

pendant un si grand nombre d'années, et comparons les avec les conditions d'existence des poiriers modernes. Pour les premiers, ils ont été plantés dans un sol original défriché ou employé pour des fins agricoles. Jamais on n'aurait songé à enrichir le sol par des stimulants artificiels, avant de planter les arbres, et tout l'aliment qu'on lui donnait ensuite se résumait dans l'amas de feuilles mortes qui pourrissaient à leur pied, la neige fondue et une juste mesure de soleil et d'air: Avec un traitement aussi simple, aussi naturel, les arbres, il est vrai, ne se développèrent que lentement chaque année, mais le bois de ces arbres était aoûté à point, et partant en état de résister aux rigueurs du climat, sans trop en souffrir; et lorsque l'arbre donnait des fruits, il y trouvait une protection contre les dangers d'une croissance trop rapide, et ainsi la santé et la longévité se trouvaient acquises d'elles mêmes sans l'intervention du jardinier, qui n'avait plus qu'à ramasser les fruits.

De combien diffère la plantation moderne, la culture et les soins qu'on donne aux poiriers, dans leur passage rapide de la pépinière à leur mort. Les horticulteurs, pour obtenir de belles poires emploient les mêmes moyens que pour cultiver de beaux et succulents végétaux. Avant de planter l'arbre ils commencent par saturer le sol d'engrais; après l'avoir planté on entoure le pied d'une abondante couche d'engrais. Les jeunes arbres, provenant généralement de pépinières cultivées dans des régions plus tempérées, ont été propagés et ont grandi dans un sol ainsi fortement épicé d'engrais, et sont aussi développés à deux ans qu'ils devraient l'être à quatre dans notre climat. Leur bois, d'un tissu lâche, à moitié aoûté, est incapable de résister aux rigueurs de nos hivers et la conséquence est qu'il en meurt une forte partie presque de suite. Quelques uns d'entre eux se développeront un peu l'année suivante, pourront mûrir leur bois et vivre, et peut-être que l'année d'après, ils pourraient poursuivre cette croissance également lente et mesurée, mais ayant pris pied dans un sol riche, fort en engrais, l'arbre en use à discrétion et prend un développement extraordinaire, qui réjouit le cœur de l'horticulteur. Ce n'est hélas ! que le prélude d'un amer désappointement. L'été a été trop court pour permettre au bois de s'aoûter convenablement, et l'arbre va succomber tout probablement sous les atteintes du froid de l'hiver suivant. Il est d'autant plus difficile de trouver la cause de la destruction que souvent, au printemps, les arbres paraissent n'avoir nullement souffert. Ce n'est qu'au moment où les chaleurs poussant l'arbre à la croissance que les parties souf-

frantes commencent à brunir, et que cette croissance, qui prenait une bonne allure, se ralentit tout-à-coup, qu'enfin l'horticulteur constate son infortune. Ce n'est pourtant que le premier envahissement du mal, car, à cause de la grande quantité de jeune bois que détruit *le brûle* (fire-blight) le développement de l'arbre devient insignifiant et toute la sève se porte aux branches et aux bourgeons que la maladie n'a pas atteints : et un grand nombre de *gourmandes* jaillissent des points sis audessous des parties avariées Plus d'espérance de maturité pour cette croissance pléthorique et ces bourgeons de surcharge, en sorte que le second hiver ajoute aux malheurs du premier d'une manière fatale. Autant vaudrait arracher l'arbre de suite, car sa maladie est vraiment incurable.

Pour la même raison, il faut éviter d'émonder l'arbre à grands coups, par crainte de détruire l'équilibre de la croissance et partant empêcher le bois d'aoûter. L'arbre grandissant vite, avec une sève abondante, il est avant tout nécessaire de surveiller l'uniformité de son développement dans toutes ses parties et surtout de l'arrêter à certains points en pinçant l'extrémité des bourgeons, une ou deux fois durant la saison, de manière à permettre au bois de mûrir et de s'endurcir vers le commencement de septembre.

Partant de là, le mode de culture du Poirier sous notre climat est tout tracé, et il ne nous reste plus qu'à ajouter quelques observations à cet essai préliminaire, qu'on pout également appeler une préface d'un catalogue, préparé sous les auspices de la Société d'Horticulture de Montréal, réunissant cinquante variétés de Poires propres à la culture dans la Province de Québec.

Sol.—Aspect.—Abri.—Plantation.—Culture.—Toute espèce de sol bien drainé et bien cultivé, de la glaise ou du sable marneux convient à cette plantation (sauf le gravier ; un sous sol graveleux ne convient pas non plus.) Le sol doit être défoncé à fond, au lieu d'être labouré par endroits pour l'assiette des arbres. Les versants à pente douce, au sud ou au sud-est du pied des montagnes conviennent admirablement, et si un abri convenable y manque, il est facile d'en obtenir un en plantant une rangée serrée d'arbres toujours verts. Outre cela, il faudra avoir soin de rapprocher les plants des poiriers plus que d'ordinaire, ce qui est recommandé dans divers traités d'horticulture, afin que les arbres puissent se prêter une protection mutuelle en hiver. Plantés à une distance de huit à dix pieds les uns des autres, les arbres grandiront et donneront des fruits pendant des années, sans se nuire les uns les autres, et plus tard s'il faut les espacer pour la

circulation de l'air et le dégagement des branches entrelacées, on taille dans les moins bonnes pour conserver les meilleures. On doit se procurer les plants à l'automne, les coucher durant l'hiver et les couvrir avec de la terre de surface. Il est aussi à propos de faire observer que des arbres de sept à huit ans doivent avoir la préférence sur de plus jeunes, parceque les arbres de taille ordinaire sont exposés à être brisés par la neige ou par la glace, en hiver. Ajoutons qu'en enlevant et en transplantant ces arbres on provoque le fruit à venir, et c'est un grand avantage que d'avoir des plants qui produisent de bonne heure, afin de contrôler les excès de croissance et d'assurer la maturité du jeune bois. Après que l'arbre a rapporté, on en couvrira le pied d'une mince couche de chaux, de cendres de bois et d'os broyés mêlés ensemble, et cela tous les automnes, avant les premières neiges. On déterminera ainsi une croissance de bois de courte durée et ferme, et qui mûrira de bonne heure.

Quant à la valeur des fruits provenant de ce mode de culture du Poirier, je puis en rendre témoignage, pour en avoir obtenu à Montréal, d'aussi beaux, d'aussi agréablement colorés et parfaitement mûrs à point, de Belle Flamande, Virgalieu, Beurré d'Amalis, Belle Lucrative; Laurent, Glout Marceau et Easter Beurré, que tout ce que j'ai vu de plus beau des mêmes espèces, dans les expositions pomologiques de Boston, de New-York, Philadelphie ou de Belgique, de France et d'Angleterre.

POIRES.

CATALOGUE.

Doyenné d'Été.—La meilleure poire hâtive : de petite taille, presque ronde. Fruit : croît par grappes, un peu roussâtres. Couleur jaunâtre, avec une joue rouge : pédoncule allongé, un peu charnu dans la chair : mûrit du 1er au 15 août, réussit bien sur cognassier, mais pour nos climats, c'est le poirier qui lui va mieux.

Osband's Summer.—Grosseur : entre petite et moyenne, pyriforme. Fruit : Fondant, excellent. Couleur : jaune doré, teint et tacheté de rouge cramoisi : Mûrit en août, rapporte jeune sur cognassier, mais vaut mieux sur franc, dans notre climat.

Suprême de Quimper.—Grosseur : entre petit et forte moyenne, ronde, rougeâtre, et rouge du côté du soleil, et semée de points roussâtres. Chair : fondante, parfumée et bonne. Mûrit à la fin d'août et au commencement de septembre. Je ne l'ai cultivée que sur franc où elle a admirablement réussi.

Rostiezer.—Grosseur : petite, pyriforme, avec une longue queue mince : Fruit : excellent, couvert de rousseurs, chargeant modérément et réussissant mieux sur franc : Mûrit au commencement de septembre.

Beurré Goubalt —Bonne et vigoureuse poire de France. Grosseur : de petite à moyenne, presque ronde ovale de forme : Couleur : jaune doré, avec une teinte de rouge brun et tachetée de points bruns. Chair : fondante, juteuse et sucrée. Mûrit au commencement de septembre.

Beurré d'Amalis.—Une très-belle grosse poire d'excellente qualité, mais qui demande des soins, parce qu'elle mûrit vite et qu'elle tombe de même. Fruit : oblong, pyriforme, gris verdâtre en couleur, légèrement roussâtre, et passant avec la maturité au jaune clair : on doit la cueillir dès qu'elle change de couleur, ce

qui a lieu un jour ou deux après qu'elle a atteint son entier développement. Chair : fondante, parfumée et excellente. Saison : Septembre.

TYSON.—Petite mais excellente poire. Arbre : rustique et chargeant bien. Fruit : oblong pyriforme. Chair : fondante et bonne. septembre.

ST. GHISLAIN.—Grosseur : entre petite et moyenne. Couleur : jaune doré clair, avec une légère nuance de vermillon. L'arbre croit presqu'aussi dressé qu'un peuplier de Lombardie, rapporte de bonne heure et charge bien. Je l'ai greffé sur le Coguassier avec succès et il y donne de très-bons fruits, mais ce n'est que sur franc qu'il deviendra un grand et bel arbre. Par sa taille et la position relevée de ses branches il est difficile de cueillir ses fruits. Mûrit en septembre.

BON CHRÉTIEN D'ETÉ.—Une grosse et belle poire, cultivée à Montréal, depuis plus de cent cinquante ans, mais devenue, par suite de culture erronnée, si difficile à conserver, que son fruit qui se vendait autrefois par baril, a complètement disparu de nos marchés. Gros fruit, irrégulièrement pyriforme, avec une surface bosselée et un épiderme poli. Couleur, jaune doré, avec une teinte vermillonnée. Chair, croquante et juteuse, avec une saveur agréable et sucrée. Septembre.

BELLE LUCRATIVE.—Grosseur, moyenne : forme, variant de presque rond à pyriforme raccourci. Couleur, jaune avec des bandes cramoisies et quelquefois pourprées. Fruit, beau et d'excellente saveur ; mûrit au commencement d'octobre, réussit bien sur les cognassiers, mais elle est préférable sur franc.

BELLE FLAMANDE.—Indéniablement la plus belle poire connue, propre à nos climats. Grosseur : entre grosse et très grosse, ayant produit des échantillons pesant plus de *seize onces*. Forme : varie de pyriforme à rond-oval. Couleur : jaune pâle, avec une teinte cramoisie, et souvent recouverte en partie de rouge canelle. Qualité : fondante, délicieuse et de première classe. Elle a la réputation de se garder peu, mais je trouve peu de différence sous ce rapport entre elle et la plupart des variétés d'automne, vu que je l'ai conservée en très bon état depuis la dernière semaine de septembre jusqu'à la fin d'octobre. Contrairement à l'opinion générale, j'ai cultivé ce fruit avec succès sur le cognassier, et il est le plus souvent de meilleure apparence, mais l'arbre ne produit pas

plus tôt sur le cognassier et je ne vois aucun avantage à employer ce sujet.

La Favorite de Clapp passe pour être le produit du croisement de la semence de la Bartlett et de la Belle Flamande : rustique, de lente croissance et mérite d'être essayé considérablement. Je n'en ai jamais vu le fruit mais j'en ai entendu parler avantageusement comme un fruit hâtif d'automne et une excellente acquisition mûrissant de bonne heure en septembre

Heathcote.—Une poire américaine très rustique de moyenne grosseur à peine; réputée produite du Doyenné Blanc, presque ronde ovale, juteuse et bonne. Couleur jaune pâle, octobre.

Howel.—Une très belle poire américaine d'excellente qualité, je l'ai trouvée d'une grande rusticité et paraît mériter un essai en grand sur franc.

Fruit : varié de pyriforme tronqué à presque rond oval : Couleur, clair, jaune pâle, avec des taches de rousseur. Chair, fondante et riche,—octobre.

Blanc Doyenné (ou Virgalieu de New-York).—Cette splendide ancienne poire qu'on transportait jadis par charges de navire sur les marchés de New-York, n'y apparait plus qu'en petite quantité, l'arbre ayant manqué pour des causes ignorées tout le long des côtes de l'Atlantique. J'ai vu cette poire en France et en Belgique et au marché de Covent Garden à Londres, mais je n'en ai jamais vu d'aussi beaux échantillons que ceux qui ont été produits à Montréal. L'arbre n'était pas tout à fait aussi rustique que la Belle Flamande, mais toutefois il supporte bien le climat si on le cultive conformément aux prescriptions de ce rapport. Fruit, de grosseur moyenne et de la plus belle qualité, variant de pyriforme tronqué à rond oval. Couleur, jaune brillant avec des taches et des stries cramoisies. Mûrit vers le milieu de septembre et dure jusqu'au milieu de novembre. C'est une des rares variétés qu'on peut cultiver ici avec avantage sur le cognassier.

Ananas d'Eté.—C'est une belle poire, entre moyenne et d'excellente qualité. Epiderme, rugueux, vert jaunâtre, semé de larges tâches roussâtres : pyriforme et se terminant en pointe au pédoncule. Chair, fondante et butireuse avec une saveur riche particulière aux poires roussâtres. Mûrit en octobre.

Parsonage.—Un plant nouveau produit d'Amérique. Grosseur entre moyenne et forte, pyriforme tronqué, avec un pédoncule court et robuste. Chair, juteuse, fondante et riche. Mûrit de bonne heure en octobre.

Fondante Charmeuse.—Une belle poire Belge très grosse et de bonne qualité. Forme presque ronde ou vaguement pyriforme. Epiderme, jaune, verdâtre, couvert de tâches grises ; quelque peu variable en qualité, mais dans sa perfection elle est fondante, juteuse et excellente : elle vient aussi bien sur le cognassier que sur franc. Mûrit en octobre et dure jusqu'en novembre.

Graslin.—C'est une grosse poire Française d'excellente qualité mais exposée à se gâter sur les jeunes arbres lorsque l'épiderme est encore vert : lorsque l'arbre vieillit le fruit s'améliore. C'est une variété rustique qui mérite d'être cultivée. Pyriforme irrégulier, se contractant subitement vers le calice du fruit qui est garni de côtes et irrégulier. Saison : octobre.

Gansel's Bergamot.—Une poire anglaise de la meilleure qualité et de beaucoup la plus savoureuse et la meilleure de toutes les poires Bergamot. C'est un produit obtenu du semi de la Bergamot d'automne, la plus ancienne et la plus durable de toutes les variétés, car on prétend qu'elle vient des jardins de l'Ancienne Rome, et ce produit nouveau obtenu d'elle qui a été planté, il y a plus de cent ans, promet de vivre aussi longtemps que ses ancêtres. Le fruit est de grosseur moyenne, presque rond oval, parfumé et butireux et graveleux autour du trognon : de qualité variable sur les jeunes arbres. L'arbre se distingue facilement des autres par ses feuilles petites, son efflorescence farineuse et la couleur gris pâle de l'écorce : mûrit au commencement d'octobre.

Duchesse d'Orléans.—Un bel arbre rustique. Fruit : de grosseur moyenne et d'excellente qualité, pyriforme allongé se terminant en pointe au pédoncule. Epiderme : poli et jaune avec une joue rougeâtre. Cette poire a été cultivee à Montreal avec succès, il y a plus de cent ans : le dernier arbre de cette variété a poussé dans une cour d'une maison de la rue Notre-Dame appartenant à feu Duncan Gibb, et il a été abattu il y a quelque dix ans.

Louise Bonne de Jersey.—Un beau fruit de la plus belle qualité, considéré comme celui qui réussit le mieux sur le cognassier, car il rapporte tous les ans et charge abondamment. Pour cette raison il ne dure pas ici sur le cognassier plus de trois ou quatre ans, tandis que sur franc j'ai eu des arbres de vingt ans, de

bonne croissance, économes et sains et portant d'aussi bons fruits que les arbres nains.

Fruit : Régulièrement pyriforme, jaune brillant, avec une joue cramoisie et un goût vineux piquant. Mûrit en octobre et se garde bien.

FREDERIKA BREMER.—Un très bel arbre américain très rustique : Fruit : entre moyenne et forte grosseur, presque rond, jaune brillant, croquant et juteux et d'un bon goût. Mûrit en octobre.

JALOUSIE DE FONTENAY.—Une très belle poire d'excellente qualité. Arbre : rustique et prolifique sur franc. Fruit régulièrement pyriforme, jaune brillant avec parfois une joue cramoisie. Mûrit en octobre.

BEURRÉ D'ANJOU.—Une belle poire de la plus belle qualité, réussissant bien sur le cognassier. L'arbre croît avec une tête dressée : les jeunes pousses sont très grosses et devraient être pincées en juillet afin d'aoûter le bois de bonne heure. Le fruit est oval, quelquefois pyriforme tronqué avec une couleur rouge brun, peu agréable d'apparence, mais fondant, butirant et très savoureux. Mûrit, octobre et novembre.

OSWEGO BEURRÉ.—Une poire américaine de valeur : arbre d'une grande rusticité et très propre à nos climats du nord. Le fruit est de grosseur moyenne, presque rond, parfois rougeâtre, butireux, fondant, juteux et très savoureux. Mûrit d'octobre à novembre.

NAPOLÉON.—Une des plus belles poires qui existent et qui réussit bien dans nos climats. Fruit : de moyenne à forte taille ; épiderme, poli, net, jaune clair. Forme : Pyriforme régulière. Chair : très fondante, d'un très bon goût et la plus juteuse de toutes les poires. Mûrit en novembre.

WILKINSON.—Une excellente poire américaine, entre petite et moyenne grosseur, pyriforme. Epiderme : jaune clair, avec une joue rouge. Chair : butireuse, juteuse et bonne. L'arbre est rustique et prolifique : mûrit tout le long de novembre.

SIEULLE.—Une belle poire de France de moyenne à forte taille, de forme ronde particulière. Epiderme : jaune avec des taches verdâtres, peu attrayante d'apparence. L'arbre rapporte tardivement. Chair : croquante, juteuse et fondante, mûrit en novembre.

Doyenné Gris.—Une excellente poire roussette, ressemblant un peu au Doyenné Blanc, et presque son égale en qualité. Chair : délicieuse, fondante et butireuse et mûrissant de bonne heure en novembre. D'aucuns prétendent qu'il est plus rustique que le Doyenné Blanc. Je ne vois entre eux que la seule différence que le premier réussit moins bien sur le cognassier.

Doyenné Defais.—Une excellente poire française, moins grosse et peut-être moins bonne que le Doyenné Blanc, mais l'arbre est rustique et propre à nos climats. Fruit à peine au-dessus de la moyenne, jaune clair et croquant, parfumé et juteux. Mûrit de bonne heure en novembre.

Soldat Laboureur.—Une très belle poire de France, entre grosseur moyenne et forte et de première qualité. Couleur, jaune brillant et couvert de tâches roussâtres. Sa forme est particulière, et se rétrécit soudainement du centre au pédoncule. Mûrit de bonne heure en novembre.

Saint-Michel Archange.—Cet arbre est rustique et prolifique. Fruit, pyriforme allongé, un peu plus large d'un côté. Couleur : jaune clair, avec des taches roussâtres : réussit mieux sur franc dans nos climats. Mûrit tard en octobre.

Mollet's Guernesey Beurré.—Originaire de l'île de Guernesey, c'est un fruit excellent, très savoureux, de grosseur moyenne. Couleur jaune roussâtre, avec une joue rouge. Mûrit tout le long de novembre.

Doyenné Boussock.—Une grosse poire de France, d'excellente qualité. L'arbre est rustique, rapporte de bonne heure, et doit être greffé sur franc pour nos climats. Le fruit ressemble au Doyenné Blanc par la forme et la couleur, mais il est plus gros et l'epiderme est plus rugueux et moins uni. Mûrit en octobre.

Urbaniste.—Voici une belle et excellente poire, mais malheureusement, l'arbre rapporte tardivement. J'ai eu des arbres de trente ans qui n'avaient pas encore donné de fruits. Pour ce motif, il vaut mieux le greffer sur le cognassier et pincer tous les bourgeons vigoureux avec soin, de manière à detourner au profit de l'arbre entier tous les moyens de croissance. Le joint entre le sujet et la greffe devrait être couvert d'au moins trois pouces de terre et entouré d'un petit collier de glaise molle qu'on lui ap-

plique après l'opération de la greffe ; par ce moyen, on empêchera le cognassier de pourrir, ce qui arriverait infailliblement si le joint se fait à la surface du sol ou un peu au dessous, comme on le recommande fréquemment ; le sol est alors ameubli, mais on n'y ajoute aucun engrais. Le fruit de cette variété est très gros. Couleur : jaune clair, couvert en entier de taches roussâtres. Forme : pyriforme tronqué. Chair : fondante, juteuse et riche. Mûrit en novembre.

DÉLICES D'HARDENPONT D'ANGERS.—Une très belle variété de France, de très bonne qualité. Fruit, entre moyenne et forte taille, large à la base, et diminuant graduellement jusqu'à sa queue. La croissance de l'arbre est lente, et il y a lieu de croire qu'il réussirait bien ici. Mûrit en novembre.

WINTER NELIS.—La meilleure poire hâtive d'hiver, entre ronde et pyriforme, couverte de légères taches de rouge canelle. Goût : exquis, fondant, butireux et juteux. Mûrit de bonne heure en décembre, et se garde bien.

LAWRENCE.—Cette belle poire est originaire de Flushing (Long Island), et elle est une des variétés modernes les plus estimées. De forte grosseur moyenne et pyriforme. Couleur : jaune clair, uniforme. Chair : fondante, butireuse, juteuse et aromatique. Mûrit en décembre et janvier.

GLOUT MORCEAU.—Une très belle poire française d'hiver. L'arbre est rustique, mais ne donne des fruits que très tard. Il vient bien sur les cognassiers, et c'est une des rares variétés qu'on peut cultiver avec avantage sur ce sujet, si on la cultive dans les conditions ci-dessus prescrites. Fruit : entre moyenne et forte grosseur, se rapetissant soudainement vers le calice qui est garni de côtes et irrégulier. Couleur : jaune verdâtre, clair. Chair : fondante, butireuse, juteuse et très savoureuse. Mûrit tout le long de décembre et janvier.

BEURRÉ LANGELIER.—Une très belle poire d'hiver de l'Ile de Jersey. Grosseur : Entre moyenne et forte, pyriforme tronquée. Couleur : jaune pâle, avec une teinte légère de rouge. Chair : tendre croquante, juteuse et bonne. Mûrit en décembre et janvier.

EASTER BEURRÉ.—Beaucoup de personnes considèrent cette poire comme la poire tardive d'hiver la meilleure qui ait jamais existé, et quand elle est bien cultivée et mûre à point, il n'y a

aucune poire de la saison qui en approche. L'arbre ne réussit pas bien dans les Etats-Unis, et il paraît qu'on y a de la peine à rendre le fruit à maturité. Ici, à Montréal, l'arbre est rustique, son fruit vient bien et mûrit facilement. Variant entre oval et pyriforme. Couleur : jaune terne, avec une légère teinte de vermillon parfois. Chair : blanche, fondante, butireuse, juteuse et riche. J'ai eu dans le mois mars des échantillons de cette poire, aussi beaux et aussi mûrs que tout ce que j'en ai vu en Belgique et en France. Le fruit mûrit de février à avril et on le conserve parfois jusqu'en juin.

Pound Pear.—Cette belle ancienne variété est cultivée en grand aux Etats-Unis, pour l'usage de la cuisine et avec un peu de soin apporté à sa culture on la réussirait bien ici. C'est un fruit très-gros, de couleur vert foncé, et couvert de points verdâtres. Régulièrement pyriforme. Chair : dure et sèche, mais très-estimée pour ses qualités culinaires et de longue garde.

Columbia.—Une belle grosse poire d'hiver d'excellente qualité originaire de l'Etat de New-York. Forme : pyriforme ovale. Couleur, jaune doré : mûrit en décembre et se conserve jusqu'au milieu de janvier.

Vicaire de Winkfield.—Il y a de grandes devergences d'opinions sur l'appréciation de la valeur de cette poire ; nombre d'horticulturistes des Etats Unis la tiennent en haute faveur. Elle réussit mieux ici sur franc, et dans un sol maigre (je veux dire par là un sol qui a été cultivé mais sans être enrichi d'engrais), car l'arbre est porté à une forte croissance exubérante, qui l'empêche de mûrir son bois. Le fruit est gros ou très gros, pyriforme allongé· Couleur jaune, verdâtre, tendre, croquant et juteux quand il vient de mûrir et il mûrit tout le long de décembre.

Belle Epine Dumas.—Une belle poire de France, de première qualité. De moyenne à forte grosseur, épiderme polie, d'un jaune verdâtre clair, pyriforme tronquée. Fruit, fondant, très juteux et riche, mûrit de bonne heure en décembre.

Passe Colmar.—Une ancienne variété de France, de forte taille et d'excellente qualité, mais l'arbre est tellement prodigue de fruits qu'il faudrait lui enlever au moins un tiers de sa charge. Pyriforme obtus. Epiderme, jaune brillant, couvert de taches roussâtres. Chair, butireuse, fondante et juteuse, avec un goût très aromatisé. Mûrit depuis novembre jusqu'en janvier.

NOTE.—En décrivant la couleur des poires dans le catalogue ci-dessus, j'ai donné la couleur du fruit une fois en maturité. La couleur des poires d'hiver, lorsqu'on les a ceuillies, est presque toujours vert foncé, et brun terne sur le côté du soleil, et elle passe plus tard aux couleurs que j'ai indiquées. Les poires d'automne et surtout celles d'Été devraient être ceuillies pour les faire mûrir à la maison, aussitôt qu'elles changent du vert au jaune.

DES CERISES.

L'espèce que l'expérience a fait connaître comme la plus rustique et la plus satisfaisante est la *Late Kentish* ou la *Rouge Commune.* On l'a grandement propagée au moyen de gourmandes. La *Early Richmond* ou *True Kentish* qui *a sa corolle sur le pédoncule,* n'est pas connue du comité.

La *English Morello* manque un peu de rusticité, mais ce qu'on croit être des plants nouveaux de cet arbre, en sont des gourmandes qui ont été propagées depuis un grand nombre d'années. L'arbre paraît aussi vigoureux que le Late Kentish, et rapporte, selon les uns, une bonne et une faible récolte alternativement, selon d'autres, une bonne récolte tous les deux ou trois ans.

Fruit, de grosseur moyenne.—En couleur, quand parfaitement mûr, d'un noir rougeâtre, avec une chair pourpre foncée. Goût, richement acidulé, l'acide s'adoucissant avec l'excès de maturité. Mûrit un peu tard et est de bonne vente.

DES PRUNES.

Toute personne qui prépare une liste de prunes doit y travailler avec hésitation, bien convaincue qu'elle est à l'avance de n'y pas trouver de satisfaction intime. Rarement les arbres dépassent-ils douze à quinze années d'existence, même dans les jardins abrités de la cité ; et nous ne pouvons trouver aucune différence notable dans les qualités de rusticité des meilleures variétés. Nous ne pouvons parler que de la fécondité comparative d'une variété de prunes, car un prunier qui rapportera tous les ans ou tous les deux ans dans un endroit ne rapportera qu'une fois tous les trois ou quatre ans dans un autre endroit, où cependant ses conditions d'existence paraissent également favorables.

LES DIX MEILLEURES VARIÉTÉS.

DICTATEUR (de Corse.)—C'est un arbre à branches dressées, vigoureux et poussant à nœuds rapprochés. Aussi rustique que tous ceux de son espèce, mais ne charge pas autant que l'*Amiral.* Fruit : très-gros, oval, avec extrémités parfaitement rondes, couleur, bleu rougeâtre, avec une légère efflorescence. Chair : rougeâtre, ferme, très juteuse, sucrée, riche et très savoureuse. Facile à transporter, mûrit durant la seconde semaine de septembre.

L'AMIRAL (de Corse).—Ce bel arbre, d'une croissance un peu étalée est très productif, et d'une rusticité égale à celle de tous ceux de sa classe.

Fruit : gros, très-oval, couleur bleu mât, avec une légère efflorescence. Chair : jaune rougeâtre, ferme, juteuse, sucrée et riche, un peu adhérente au noyau. Elle mûrit durant la première semaine de septembre.

NOTA BENE (de Corse.)—C'est un arbre fort, vigoureux, et se développant par nœuds rapprochés. Très productif, plus même

que l'Amiral. Fruit, un pouce et demi de diamètre, et ressemblant de forme à la « *Green Gage* » couleur, pourpre avec des rousseurs, et une légère efflorescence. Chair, rougeâtre, courte et de peu de durée ; mais sucrée, mielleuse et plus savoureuse que celle d'aucun autre produit ou plant de Corse.

LOMBARD, GREEN GAGE, POND'S SEEDLING, BRADSHAW, WASHINGTON (de Bolmer,) BLEEKER'S GAGE ET COE'S GOLDEN DROP.—Les opinions sont grandement partagées sur la production et la rusticité comparatives de ces diverses variétés. C'est pour cela que nous les indiquons sans les décrire. Les variétés suivantes ont également bien réussi, savoir : Apricot, Blue Imperatrice, Coe's Late Red, Columbia, Duane's Purple, Early Favorite, Early Orleans, Goliath, Guthrie's Apricot, Guthrie's Topaz, Huling's Superb, Imperial Gage, Jefferson, Lawson's Golden Gage, Long Scarlet (de rusticité plus que moyenne), McLaughlin, Prince's Yellow Gage, Purple Favorite, Reine Claude de Bavay, Smith's Orleans and Yellow Egg.

La propagation du prunier se fit d'abord au moyen de rejetons. Les arbres de cette provenance n'ont pas d'aussi bonne racines que les produits de semis,et ont une tendance prononcée à produire eux-mêmes des rejetons. Dans son livre intitulé : « American Pomology,» p. 65. Warden dit que pendant un certain temps les arbres issus de rejetons sont remarquables par la précocité de leurs fruits. Nos observations ici ne viennent pas à l'appui de cette assertion. Mais la propagation de la prune par les rejetons est si avantageuse, surtout dans les campagnes, pour un arbre qui dure aussi peu longtemps, que nous espérons qu'on en tentera encore l'essai. Feu Henry Corse, a fait une série d'expériences intéressantes dans la rue du Collège, depuis 1810 à 1830. Il sema les noyaux des meilleures prunes qu'il put se procurer, en les enlevant directement de la chair. Parmi les plants ainsi obtenus, il choisit ceux dont les feuilles étaient les plus larges et les plus épaisses. On propagea ensuite ceux-ci, au moyen de rejetons et de boutons. Lorsqu'on peut obtenir des rejetons ou des bourgeons sur leurs propre racines, il faut leur donner la préférence, mais dans le cas contraire on les recherchera par le marcottage. Dans un certain cas, « Washington » ainsi greffé de rejetons, et de marcotte, réussit mieux que par l'écussonnage.

Voici les plus belles variétés provenant de rejetons.

FORDEN SEEDLING.—D'une croissance rapide, chargeant abondamment tous les deux ans. Fruit, gros, oval, bleu et couver-

d'nne belle efflorescence. Chair, jaunâtre et ferme, juteuse et agréable. Propriétés culinaires de première classe et facile à transporter. Saison, vers le 15 de septembre.

Sauvageon (de Corse).—Cet arbre si fort en bois est plus rustique et vit plus longtemps que la moyenne des pruniers. Il produit autant que l'Amiral.

Fruit : Rond et d'environ un pouce de diamètre. Bleu foncé. Chair : rougeâtre, très ferme, modérément juteuse, adhérant un peu au noyau, d'un goût sucré et agréable. Il mûrit en octobre e lorsque les autres prunes sont passées, et il commande ainsi les prix les plus élevés. On peut le transporter partout. On ne croit pas que cette variété produise de rejetons et un très petit nombre produisent des bourgeons, mais nous mentionnons le doute avec espérance que le contraire existe.

Green gage seedling (ainsi nommé). Petit arbre d'allure hardie avec une tête dressée et compacte, rapportant tous les deux ans. Fruit : petit et rond, jaune blanchâtre, avec une nuance du côté du soleil. Chair : ferme et juteuse, d'un goût sucré et riche, estimé à la cuisine et supportant bien le panier ; mûrit vers le 10 de septembre.

Damson.—Ce petit fruit oval, pourpre, acide, se propage par rejetons, dans le comté de Huntingdon. L'arbre ne rapporte en cet endroit qu'une fois tous les deux ou trois ans. Il commande toujours des prix très élevés sur le marché de Boston.

Bleue d'Orléans.—Il existe des milliers de cet arbre au-dessous de Québec, sur la côte nord du Saint-Laurent et dans l'Ile d'Orléans. Il vient dans toute espèce de sol, depuis le sable léger jusqu'à la glaise la plus lourde. On devrait en faire l'essai ici.

Fruit : petit, rond oval. Couleur : bleue avec efflorescence. Chair : jaune verdâtre, ferme, acide : propriétés culinaires très estimées. On peut le transporter en barils. Saison : octobre.

Jaune d'Orléans.—Cultivée également en quantité près de Québec, est un peu plus grosse mais presque du même type que la bleue.

Cleghorn's Blue Gage—est un plant du type du Blue Gage.

C'est un arbre rustique, portant une tête dressée de moyenne grandeur et qui donne de bonnes récoltes.

Fruit : au dessous de la moyenne, oval, avec une suture profonde. Chair : verdâtre, ferme, croquante, juteuse, douce, acide Il se transporte bien et il est de vente facile. Mûrit vers la fin de septembre.

Le comité des fruits, par

CHARLES GIBB.

DES RAISINS.

La réussite de la viticulture dépend moins de la nature du sol que de sa préparation. Si le sol est humide ou aigre, ni l'engrais, ni l'émondage, ni les soins ne rendront la vigne profitable ; et d'un autre côté on peut dire que tout avantageux que soient le sol et la situation, il est essentiel que l'émondage, le pincement et l'éclaircissement soient attentivement pratiqués durant l'hiver.

Nous recommanderons aux commençants de débuter avec peu de variétés, et pas plus d'une ou deux vignes de chacune ; s'ils réussissent bien, ils pourront dans le conrs de quelques années par le marcottage ou par d'autres methodes, se créer assez de pousses dans leurs propres vignes pour en planter des arpents entiers. Quand au choix ; chacun saura naturellement le faire parmi les plants qui ont paru les mieux adaptés au sol.

Nous ferons observer à nos lecteurs que toutes les vignes de même espèce ne donnent pas les mêmes résultats, même lorsqu'elles sont plantées à une faible distance d'une vingtaine de verges les unes des autres. En divers cas, on a vu des vignes rapporter abondamment à côté d'une autre de la même variété qui pour une cause ignorée restait maladive et languissante. Aucune espèce ne doit être mise de côté avant qu'on en ait fait un loyal essai.

Certaines vignes qui sur un terrain bas sont sujettes à la nielle, se dégageront de cette maladie et se montreront fort rustiques dans des lieux plus élevés. Au lieu de faire disparaître les vieilles vignes, il vaut mieux les marcotter pour en obtenir de jeunes pousses, choisissant pour celles-ci les endroits pui attestent la plus grande différence de sol.

Nous recommandons les préceptes suivants :

1. Sous sol profondément drainé.

2. Sol de jardin bien pulvérisé : plus il est riche, meilleur il est.

3. Exposition au sud, afin de ne rien perdre des bienfaits du soleil de l'avant-midi. Le fruit mûrira une semaine plus tôt si la vigne est adossée à un mur ou à une clôture. La protection contre les vents de l'Est et les froids du Nord, au moyen d'une clôture ou d'une ceinture d'arbres toujours verts est une grande sauvegarde dans nos climats du Nord.

4. Une couverture de quatre à six pouces de terre ou autre matière, en hiver.

5. Emondage constant sans être trop sévère ; vu qu'il y a besoin d'une certaine quantité de feuillage pour donner au fruit toute sa perfection.

Le système de renouvellement (qui consiste à remplacer la pousse de la saison, qui a porté des fruits, par une pousse nouvelle) paraît être le plus avantageux.

6. Il ne faut pas laisser la vigne surchargée de fruits, ce qui dans une bonne culture arriverait infailliblement : les conséquences s'en feraient sérieusement sentir, les années suivantes.

Les variétés suivantes sont hautement recommandées par nos correspondants, cette année.

Adirondac.—Grappe, forte, bien fournie et de belle forme, raisin, gros ; épiderme, mince, sans pulpe et d'excellent goût. La vigne n'est pas de croissance très vigoureuse et requiert une grande protection durant l'hiver.

Delaware.—Grappe : petite compacte, rapporte abondamment, rustique ; couleur de la baie ; rouge ; goût, sucré : recherché de tous.

Hartford prolific.—C'est peut être la vigne la plus forte en bois et celle qui charge le plus de toutes celles qui ont été jusqu'ici cultivées au Canada ; mais elle succombe à la plus légère atteinte de la gelée ; surtout lorsqu'elle est surchargée de fruits mais autrement, elle ne souffre d'aucune maladie.

Creveling. — Grappes, fortes, mais disséminées ; grain de moyenne grosseur, excellent goût. Epiderme : mince.

Sweetwater. — Quelques personnes le considèrent comme profitable ; digne d'une attention plus grande que celle qu'on lui a prêtée jusqu'ici. Grappe forte et bien formée, épiderme mince et

sans pulpe ; goût sucré ; couleur verte, exposée aux atteintes du *thrip*.

REBECCA —Grappes petites, vertes ; grain de moyenne grosseur, de bon goût : il atteint son entière maturité, mais on l'estime peu pour la vente sur le marché.

ROGER'S, Nos. 3, 4, 15, 22 & 33.—Toutes fort vantées et lorsqu'elles ne sont pas niellées, n'ont pas leurs pareilles pour la richesse de la saveur, la grosseur du grain et la beauté de la grappe. Nous sommes convaincus que ces fruits occuperont bientôt une place proéminente dans notre horticulture, tant chez les bourgeois que chez les jardiniers.

BLACK HAMBURG, CHASSELAS DE FONTAINEBLEAU, GOLDEN CHASSELAS.—Sont très estimées par les quelques personnes qui les ont cultivées à leur entière satisfaction, depuis quelques années. Cependant le comité les condamne (la première surtout) pour les nombreux insuccès de sa culture.

CONCORD, EUMELAN, ISABELLA, ALLEN'S HYBRID.—Sont également très estimées par un bon nombre de personnes.

JAMES MORGAN, Jnr.

DE LA CULTURE DU RAISIN.

Philipsburg, 18 janvier 1877.

HENRY S. EVANS, ECR.,
Secrétaire-Trésorier,
de la Société d'Agriculture et d'Horticulture de Montréal.

Mon cher Monsieur,

D'après mon expérience personnelle dans la culture de raisin je suis convaincu qu'il n'y a pas un seul endroit dans les Cantons de l'Est, dans lequel le raisin bien cultivé, ne viendrait pas en plein air. Jusqu'ici, le grand embarras a été de trouver des variétés qui puissent arriver à maturité, mais grâce au zèle de nos cousins les Américains, cette difficulté n'existe plus aujourd'hui.

L'Adirondac, un raisin d'un rare mérite, introduit ici par M. W. H. Bailey, de Plattsburg, N. Y., n'a peut-être pas son égal

pour notre latitude. J'en donnerai plus loin une courte description.

Les Rodger's hybrids, paraissent avoir conquis, et avec raison je le crois, une attention toute spéciale de la part des amateurs de viticulture. A part le témoignage de ma propre expérience dans leur culture, des personnes de confiance qui ont cultivé ces raisins en parlent dans les termes les plus élogieux, et je suis d'avis que pour la culture en plein champ, quelques-unes de ses dernières variétés, particulièrement celles que je décris plus loin sont exactement les raisins adaptés à la culture du Canada. Les variétés suivantes sont actuellement cultivées avec succès, en plein air dans la vigne de Phillipsburg, savoir :

L'Adirondac.—M. Bailey a obtenu de nombreuses médailles tant des sociétés d'horticulture du Canada que d'ailleurs, pour l'Adirondac que l'on considère comme le meilleur raisin pour la culture en plein air sous nos climats, qui ait jamais été produit, et il est hors de doute qu'on a plus dit et écrit en sa faveur qu'on n'a jamais dit ou écrit en faveur d'aucun autre raisin aborigène, et d'après la connaissance personnelle que j'ai de cette vigne, je dois avouer, que dans mon opinion ses mérites n'ont pas été surfaits. M. W. H. Bailey décrit ce raisin comme suit. « On est convenu de reconnaître à l'Adirondac des qualités qui le rendront le plus populaire de tous les raisins du pays. Il mûrit avant toutes les autres espèces, il est plus gros, qu'aucun autre, son épiderme plus mince, avec une chair fondante, et son goût d'une délicatesse incomparable, se rapprochant plus que nos autres raisins aborigène-ou autres raisins hybrides connus, du meilleur raisin de serres chaude ; toutes ces qualités réunis dans une même variété constituent le *desideratum* depuis si lontemps cherché, savoir : *un raisin de la meilleure qualité, mûrissant* dans les Etats-Unis du Nord et le Canada.

Le fruit est réellement d'une qualité délicieuse : les grappes sont grosses et longues, bien ramifiées et bien fournies : grains, gros, ronds, presque noirs, couverts d'efflorescence : épiderme, mince : chair, fondante, aucune pulpe perceptible, et possédant la saveur la plus rafraîchissante. Mûrit au commencement de septembre.

Rogers Hybrid, No. 3 —Un des plus précoces parmi les Hybrides de M. Rogers que nous ayons cultivés. Grappes et grains de bonne grosseur, couleur, rouge, ressemblant un peu à la Drane,

épiderme, fin: chair, tendre et juteuse: mûrit en même temps que l'Adirondac.

Rodger's No. 3.—Un raisin magnifique, fort ressemblant au Black Hamburg et quelques unes de ses grappes que j'ai ceuillies dans ma vigne de Philipsburg, l'automne dernier, étaient à mon avis aussi belles que certains raisins de black Hamburg poussés en serre-chaude et exhibés à l'exposition d'horticulture de Montréal, l'automne dernier. Grappes et grains gros et très serrés; couleur, noire: chair, tendre, sucrée, riche et d'une saveur exquise—mûrit un peu plus tard que l'Adirondac.

Hartford Prolific.—Très estimé de ceux qui l'ont cultivé: grappes, grosses et serrées: grains, de moyenne à forte grosseur: épiderme, épais; couleur, noire; chair, sucrée et juteuse; mûrit un peu plus tard que l'Adirondac.

Rebecca.—Un raisin d'un parfum délicieux, sans pulpe; grappes et grains de moyenne à forte grosseur, forme un peu ovale; épiderme, mince; couleur, vert pâle, nuancé de jaune, avec une légère efflorescence. Mûrit en même temps que le Hartford Prolific.

Concord.—Grappes et grains gros; couleur, presque noire, couverte d'une épaisse et riche efflorescence; chair, modérément juteuse et sucrée; pulpe, assez tendre; vigne, très vigoureuse et productive. Mûrit vers le 20 septembre.

Diana Hamburg.—Un raisin magnifique; grappes et grains gros; couleur, rouge foncé; épiderme, mince; chair tendre et sans pulpe, vineuse et piquante. Mûrit vers le 15 septembre.

Delaware.—un raisin rustique et très productif; très recherché d'un grand nombre de personnes. Grappes et grains, entre petite et de moyenne grosseur, ramifiées; épiderme, mince; belle couleur rouge foncé; chair, tendre et juteuse, excessivement agréable, d'un goût vineux vif et prononcé. Mûrit en même temps que le Concord.

Diana.—Grappes, moyennement compactes; grains de moyenne grosseur; épiderme, mince; couleur: rouge pâle; chair: tendre avec un peu de pulpe; juteuse, riche, agréable et vineuse.. Mûrit un peu après le Delaware.

Union Village.—Grappes, très grosses, compactes, ramifiées: grains, gros et ronds, assez agréables et sans pulpe; épiderme,

mince ; couleur, noire, couverte d'efflorescence. Mûrit en même temps que la Diane.

Walton.—Un croisement de vignes du Delaware et de la Diane, vigoureux et de bonne production, rustique ; grappes et grains de grosseur moyenne : couleur de claret : très doux et juteux, et d'un goût délicieux. Mûrit en même temps que le Hartford Prolific.

II

Les variétés ci-dessus décrites, et sans doute, quelques autres, également excellentes, que je n'ai pas cultivées, peuvent, avec un soin convenable, être cultivées en plein air ou dans tout endroit où le maïs vient à maturité. C'est pourquoi, je les recommande avec plaisir à tous les viticulteurs amateurs et à tous ceux qui désirent tenter la culture du raisin.

Les observations suivantes pourront servir aux derniers ou à ceux qui n'ont aucune expérience de la culture du « plus délicieux de tous les fruits » le raisin.

Du sol, de la localisation et de la protection.—Une marne noire modérément riche, avec une légère couche de calcaire mêlée de gravier est sans doute le meilleur sol, mais tout terrain propre à la culture du blé et du maïs pourra convenir. Il faut que ce terrain soit naturellement sec, ou égoutté à fond, avec une exposition au sud ou au sud-ouest, en pleine vue du soleil de l'avant midi, et avant tout, entièrement abrité contre les effets de nos vents froids et âpres, si funestes au raisin. Dans ce but, on pourra construire une clôture pleine de sept pieds de hauteur, du côté du nord et du nord ouest. Naturellement, un mur vaudrait mieux et une clôture de ligne (*line fence*) serait encore préferable, mais en somme la première protection suffit. Sous notre latitude, (45ème parallèle), la protection d'hiver est aussi indispensable. Quelques unes des variétés ci-dessus decrites pourront échapper aux atteintes de l'hiver, mais si elles vivent, elles resteront faibles et improductives. Ainsi, les espèces même les plus rustiques seront couchées un peu avant que le sol ne gèle, et recouvertes de quelques pouces de terre, suffisamment pour les protéger contre les changements de température.

De la Plantation —Le sol étant préparé j'ai adopté pour méthode, de défoncer (de l'est à l'ouest) le sol à une profondeur de quinze pouces, et de deux pieds auprès de la vigne, puis je rem-

plis cette tranchée de compost jusqu'à une hauteur de sept ou huit pouces de la surface j'achève de la remplir avec un sol riche bien pulvérisé.

Lorsque vous vous serez procuré vos vignes, de deux et de pas plus de trois ans de croissance, chez un *pépiniériste de confiance*, disposez les à une distance de pas moins de douze pieds les unes des autres (vingt quatre pieds serait préférable), dans la tranchée ainsi préparée, à une profondeur d'environ six pouces, étendant les racines dans leur position naturelle : et le terrain doit être soigneusement ameubli à la main entre les racines et autour d'elles, et modérément foulé, laissant autour de la vigne une légère élévation comme une espèce de base. Les os broyés semés autour des racines formeront le meilleur principe fertilisant. Il ne sera pas nécessaire de les broyer à petits grains. Les parties les plus fines fourniront la première nourriture des racines, tandis que les parties plus grossières par leur carie graduelle continueront de les alimenter pendant une suite d'années. On les entourera de déchecs quelconques pour conserver une certaine humidité.

Des vignes de trois ans de croissance requerront moins de soins que de plus jeunes, et dès l'année suivante, avec les soins voulus, on peut obtenir des fruits sans faire de tort aux vignes : mais pour les rendre jusqu'à maturité, il faut leur porter tous les soins possibles, et alors un peu de connaissance pratique de l'émondage, de l'entraînement, du pincement etc., vaudra mieux pour une grande majorité que toutes les instructions écrites.

Emondage.—Dans ce climat les vignes doivent toujours être émondées à l'automne, dès que les gelées font tomber les feuilles. Si on remet l'émondage au printemps on expose l'arbre à des saignées excessives qui épuisent la vigne si elle ne la tuent pas. La morale de ceci est : *« émondez en automne. »*

Treillis de vigne.—On peut faire un bon treillis d'une façon très-simple, en plantant des poteaux de douze pieds en douze pieds sur le côté nord de votre tranchée, et en y fixant des traverses horizontales de $\frac{3}{4}$ de pouce, à environ 18 pouces les unes des autres et les croisant verticalement par des barreaux de deux pouces sur une face (des lattes sciées conviennent) le tout ressemblant à une clôture de pieux.

J'ose me flatter que les prescriptions précédentes suffiront pour

la gouverne de toute personne qui désirera cultiver la vigne, pour ses propres besoins, ou ceux de sa famille ou de ses amis.

Pour ceux qui pourraient trouver ces conditions par trop difficiles à remplir, je ne les engagerais pas à essayer de la culture du raisin.

Je demeure,

Cher Monsieur,

Votre obéissant serviteur,

W. W. Smith.

LA FRAMBOISE (CULTURE DE)

Nous croyons qu'aucun fruit ne peut donner de récoltes plus abondantes et plus profitables, spécialement au Canada, où il compte peu d'ennemis, sous forme d'insectes ou de pucerons, et parcequ'il supporte si bien les rigueurs de l'hiver, que pendant une expérience de dix années de culture, je n'ai pas vu un seul de mes plants succomber par le froid ou la gelée. Nous avons diverses espèces de framboises, mais d'après notre expérience d'amateur plûtôt que professionnelle nous croyons devoir affirmer que le vrai « *Falstaff* » est supérieur à toutes les autres espèces. Le nom de cette Framboise s'écrit « *Falstaff* ». Ce nom lui vient-il du célèbre et corpulent gentilhomme illustré par Shakspeare, ou de quelque lieu d'Angleterre où il a pris son origine ? nous ne saurions le dire. Le fruit est très gros et ferme, d'un rouge foncé et d'une saveur des plus délicieuses. Quant à ses qualités prolifiques, il suffira pour les faire valoir de dire que dans mon jardin, un petit groupe de ces arbustes m'a donné tous les jours et jour par jour, pendant la saison, un plein seau de fruits. Ce Framboisier peut continuer ainsi de donner ses fruits pendant un mois entier. A une époque avancée de l'automne on laboure à la bêche autour des talles pour couper les racines et les courants étrangers au plant principal. Par ce procédé les nouvelles tiges se trouvent circonscrites à l'endroit occupée par la talle originaire, et leur vigueur se trouve ainsi grandement accrue. Nous n'abattons jamais les vieilles tiges à l'automne afin de ne pas affaiblir les jeunes poussés. Comment peut-il en être ainsi, lorque le fruit est enlevé et que les vieilles tiges commencent à dépérir, nous ne saurions l'expliquer, mais les résultats de la conservation des vieilles tiges jusqu'au printemps sont tellement avantageux que nous engageons tous les amateurs et autres à adopter cette méthode. Le printemps venu on coupe les vieilles tiges, pour faire place aux nouvelles. Nous conservons toutes les tiges liées à un tuteur et nous les coupons à une hauteur de quatre à cinq pieds. Nous n'ajoutons aucun engrais au sol, mais chaque printemps, quelques semaines après la disparition de la neige, on répand un

sceau rempli de purin de fumier de bestiaux au pied de chaque talle et on répète la même dose une ou deux fois, peu de temps après. Quelquefois, on laissera l'arbuste se développer jusqu'à une hauteur de neuf à dix pieds sans que ni l'arbre ni le fruit n'en souffrent, et nous avons souvent cueilli sur des plants ainsi développés des baies de deux pouces et demi à trois pouces de circonférence.

Nous ne connaissons au framboisier qu'un seul ennemi contre lequel il ait à se prémunir. C'est une belle mouche bleue de l'espèce des ichnumnous, d'à peu près un pouce de longueur et de l'épaisseur d'une paille. Lorsque les jeunes tiges ont environ trois pieds de hauteur, près de leur extrémité supérieure, l'insecte introduit sous l'écorce un petit œuf d'un seizième de pouce de longueur et il entaille ensuite l'écorce jusqu'à la moitié de son épaisseur, un demi pouce au-dessous de l'œuf, et en taille l'écorce de part en part, un demi pouce au-dessus du même œuf, arrêtant ainsi net le futur développement de la plante. Dans les dix jours qui suivent, cette larve commence son œuvre et travaillant hardiment avec sa tête osseuse en forme de tarière, il commence à descendre dans la moëlle de l'arbuste, rejetant la sciure par des petits trous ménagés de deux pouces en deux pouces, et si on ne l'arrête il mangera ainsi toute la moëlle jusqu'au pied de la tige, qui l'année suivante ne pourra nourrir ses fruits jusqu'à maturité. Pour prévenir ce résultat, coupez la partie inoculée de la tige (quand vous la voyez s'affaisser au dessous de l'incision la plus basse, et s'il arrive qu'une tige ne porte pas son fruit à maturité, et que vous trouviez de la sciure au pied, coupez-là dans la racine et en fendant la moëlle vers le centre, vous trouverez la cause de cette ruine, sous la forme du sus dit parasite d'à peu près un demi pouce de longueur. Avec un peu de soin et de persévérance, on peut arriver sinon à détruire du moins à combattre efficacement cet ennemi.

N. B.—Jamais on ne couche les tiges en hiver.

Jas. Brown.

LA FRAMBOISE.

La Framboise bien cultivée peut réussir dans toute espèce de terrain, mais de même que les autres plantes, elle demande un soin convenable suivant les saisons. J'ai cultivé ce fruit depuis quarante ans et je ne me rappelle pas d'avoir perdu une seule récolte de bonnes framboises. Voici tout simplement mon mode de culture. Au printemps, dès que les gelées et la neige sont disparues, je fixe solidement mes tuteurs en terre, j'attache les tiges assez soigneusement à chaque tuteur et je coupe les tiges à une hauteur de trois à quatre pieds et quelquefois plus, suivant la force ou la grosseur de la tige. On donne de trois à cinq tiges à un tuteur. Durant les mois d'été, si de nouvelles tiges poussent en trop grand nombre, on les éclaircit en abattant les plus faibles, mais en en laissant toujours assez pour la talle de l'année suivante. De bonne heure, à l'automne, après la saison des fruits, coupez tout le vieux bois et attachez toutes les jeunes tiges au tuteur, afin de les empêcher de se blesser ou de se rompre sous l'action des vents d'automne. Avant les grosses gelées, à l'automne, couchez vos tiges avec soin et mettez un peu de glaise sous la courbure, afin d'empêcher que le poids de la neige ne les écrase. Couvrez la terre d'une bonne couche de fumier, qu'on pourra utiliser au printemps sur place.

Suit une liste des framboises que j'ai cultivées.

Rouges.	Blanches.
Falstaff. Red Antwerp. Imperial Red. Barnett.	White Antwerp. White Monarch. Brinkle's Orange.

Montréal, 4 décembre 1876.

John Archbold.

DE LA GROSEILLE A MAQUEREAU.

D'après mon expérience qui date de quarante années, je crois pouvoir affirmer que la culture de ce fruit, à Montréal, est profitable, pour peu qu'on la fasse avec le soin et l'attention voulue. Je l'ai vu pousser dans des sols différents, parfois dans le gravier, d'autre fois dans la glaise massive, ailleurs dans du gravier mêlé, etpartout il paraissait rapporter bien. Cependant, je suis d'avis que pour bien réussir dans cette culture il faut choisir une glaise moyennement forte qui sera défoncée à une profondeur de deux pieds, pour retenir l'humidité qui est très nécessaire dans nos climats exposés à de longues sécheresses d'été. Les limites restreintes de ce rapport ne me permettent pas d'entrer dans les détails de l'émondage tel que je l'ai vu pratiquer pendant de longues années, dans les environs de Montréal. Je me bornerai à vous faire part de la méthode d'émondage que j'ai suivie moi-même. Pour commencer, je recommanderai de ne laisser qu'une seule tige au groseiller s'élevant à un pied ou à peu près du sol, pour ensuite se former en une tête dressée ou étalée, suivant le développement naturel de la plante. Vers le mois de Juin s'il se trouve des bourgeons trop longs ou écartés, je les pince à point. Je limite la tête de l'arbuste au nombre de branches fructifères que je crois convenable. Dans le mois d'octobre, je creuse une tranchée tout autour, à un pied ou plus de distance suivant la grosseur de l'arbuste et j'y dépose une bonne couche d'engrais bien décomposé et je recouvre le tout avec la surface de la terre réunie. J'émonde également en octobre toutes les jeunes pousses d'advention en les coupant à la hauteur de deux yeux de la branche fructifère, laquelle après deux ou trois années d'un émondage régulier forme un magnifique fût de rameau producteur et prête une grande facilité à la ceuillette des groseilles.

Je n'engagerai personne à planter des groseillers dans l'ombre de grands arbres, parceque j'ai pu observer de près la différence que cette position opère dans leur croissance et leur rendement; j'ai eu des plants de la même espèce à l'ombre et en pleine expo-

sition, et j'ai constaté que les plants à l'ombre rapportaient peu et étaient sujets à la nielle tandis que ceux de pleine exposition rapportaient abondamment et étaient exempts de la nielle.

Je crois que dans un temps, il y eût des jardiniers dans les environs de Montréal qui ont cultivé cette groseille avec profit et je ne vois pas pourquoi ils ne continuent pas d'en retirer les mêmes avantages, s'ils le cultivent avec autant de soins et d'attention, vu qu'il se vend toujours à des prix élevés sur le marché de Montréal. Il est difficile de donner une liste des fruits les plus profitables à la culture, et il y a et il peut y avoir un grand nombre d'avis différents sur les choix des espèces. Pour ma part j'ai eu dans un temps, sur le terrain de Rosemont, jusqu'à 57 variétés importées de diverses pépinières d'Angleterre et d'Ecosse.

Il est un fait certain, c'est qu'en cultivant la groseille à la diable, en plantant l'arbuste dans un terrain non préparé à fond pour cette fin, en le laissant ensuite étouffer dans les mauvaises herbes, il est impossible d'en espérer de bons résultats : au contraire, plus vous donnerez de soins et d'attention à cette culture, plus vous en serez récompensé par une augmentation sensible de produits.

JOHN ARCHBOLD.

Montréal, 4 décembre 1876.

DES GADELLES OU DES GROSEILLES ROUGES.

Pour retirer du profit de la culture des gadelles il faut employer à leur égard le même traitement qu'à l'égard des groseilles : savoir planter l'arbuste dans un sol de craie assez lourde et le laisser s'élever sur une seule tige jusqu'à environ un pied de terre et se développer ensuite en une tête compacte. Les blanches et les rouges doivent être émondées de la même façon que les groseilles, ce qui consiste à laisser un certain nombre de branches fructifères sur chaque plante et un éperon annuel sur les bourgeons d'advention à deux yeux au dessus de la branche fructifère qui dans la suite deviendra un beau pilier de bois de rapport. La gadelle noire ne requiert pas le même émondage que les autres variétés : il suffit d'éclaircir les bourgeons d'advention et de conserver une bonne tête étalée. Voici la liste des gadelles que j'ai cultivées avec succès.

Blanches.	Rouges.	Noires.
New White Dutch.	Large Red Dutch.	Bangup.
River's White.	New Red Dutch.	Green Fruited.
White Chrystal.	Morgan's Red.	Black Naples.
Morgan's White.	Red Grape.	New Black.
White Le horn.	Knight's Sweet.	Russian.
Provence.	May's Victoria.	
Goodwin's.	Red Cherry.	
Victoria.		
Champagne.		

John Archbold.

Montréal, 4 décembre 1876.

LA CULTURE DU FRAISIER

DANS LE DISTRICT DE QUÉBEC.

Le fraisier est indigène du sol du voisinage de Québec, et il vient avec abondance depuis Québec jusqu'à la Rivière-du-Loup. Les variétés sauvages appartiennent aux espèces des Alpes et sont remarquables pour la délicieuse saveur de leur fruit. Elles sont cueillies généralement par des enfants pauvres (dans des cassots d'écorce) et vendues à très-bas prix, environ quinze centins la pinte. Lorsque le fruit est bien choisi, il est très-difficile de trouver mieux en fait de bon goût, mais comme apparence, presque toutes les espèces cultivées sont bien supérieures et obtiennent la préférence des acheteurs. Lés fruits comme les fleurs doivent toujours avoir bonne mine.

Je cultive la fraise depuis plusieurs années, j'en vends en moyenne cinq mille pintes par année qui donnent un revenu net de vingt centins à la pinte. Nous les vendons généralement vingt-cinq centins, parceque le marché de Québec est encombré de bonne heure par les fruits de rebut de Rochester et les fruits sauvages des environs de notre ville. J'ai cultivé de préférence les espèces tardives, telles que « le Triomphe de Gand » « la Joconde « « le Colonel Chesney » et qui viennent après les variétés sauvages ou hâtives. La « Burks New Pine » est une variété hâtive, brillante, ferme et presqu'aussi savoureuse que le fruit sauvage indigène, et je puis la recommander fortement comme étant une baie agréable et délicieuse. Elle murit chez nous vers le sept de juillet, mais il nous faut la vendre aux prix du marché, qui sont bas, parceque jusque là, les chalands du marché ont eu l'habitude d'acheter des fruits importés. Ces fraises importées sont presque toujours des « Albany de Wilson, » un fruit qui n'a aucune bonne qualité, autre que celle d'être une Fraise et d'arriver au moment où il n'y en a pas d'autres Les Wilsons viennent promptement, et partout où on ne vise qu'au profit, comme dans les hôtels, les steamboats et autres places à bon marché, elles ont un écoulement

facile, mais ce sont des fruits de ferme qui ne méritent pas l'attention d'un horticulteur, vu qu'ils sont généralement aigres et sans saveur, et qu'ils n'obtiennent que les plus bas prix sur le marché. Nos hôtels préfèrent mes Fraises parcequ'elles requièrent moins de sucre pour la consommation.

Le Triomphe de Gand et le Colonel Chesney sont à peu près la même fraise : elles donnent de bonnes récoltes pendant deux ans, rapportent peu la troisième année, et il vaudrait mieux alors les transplanter. Ce sont de grosses fraises, fermes ; elles se gardent deux ou trois jours dans des glacières. J'ai fourni des fraises aux steamers de la Ligne Allan, qui se sont conservées en bon état durant toute la (dix jours) traversée, jusqu'en Irlande ; mais les fruits se conservent naturellement plus longtemps dans une glacière, à bord d'un steamer océanique que quelque part que ce soit ailleurs.

La Jucunda est la plus retardataire de toutes nos fraises : c'est un fruit de première classe sous tous rapports, mais l'arbuste est de croissance chétive, ayant presque tout le temps une mauvaise couleur et une apparence souffreteuse ; c'est cependant un fruit rustique mais je crois qu'une plante plus saine produirait une récolte plus abondante : C'est pourquoi nous conseillons de cultiver une variété d'une constitution plus robuste.

Au Centenaire, cet Été, on a recommandé de remplacer les anciennes variétés par le « Seth Boyden » et pour me conformer à la mode je vais en faire quelques essais.

J'ai cultivé un grand nombre de variétés de framboises provenant, soit d'Angleterre soit des Etats-Unis. Les Américains ont décidément le pas sur les autres peuples pour cette culture : ils produisent pes fraises de meilleure qualité et plus profitables. Ma propriété est d'un sol de ferme ordinaire, décidément maigre, mais elle s'amende facilement, en sorte que nonobstant l'ardeur du soleil et les sécheresses, nous pouvons compter d'une manière à peu près certaine sur de bonnes récoltes, mais vu que je ne ramasse qu'environ mille pintes par âcre, je reste encore fort en deçà de ce qu'il faudrait faire.

Je conduis ma culture de la façon que voici : On enlève les coulants de la touffe, dès qu'ils se montrent, et on les fixe dans un terrain riche : on les abrite ensuite et on les arrose jusqu'en septembre, alors on les plante sur un retour de chous d'été, ou dans

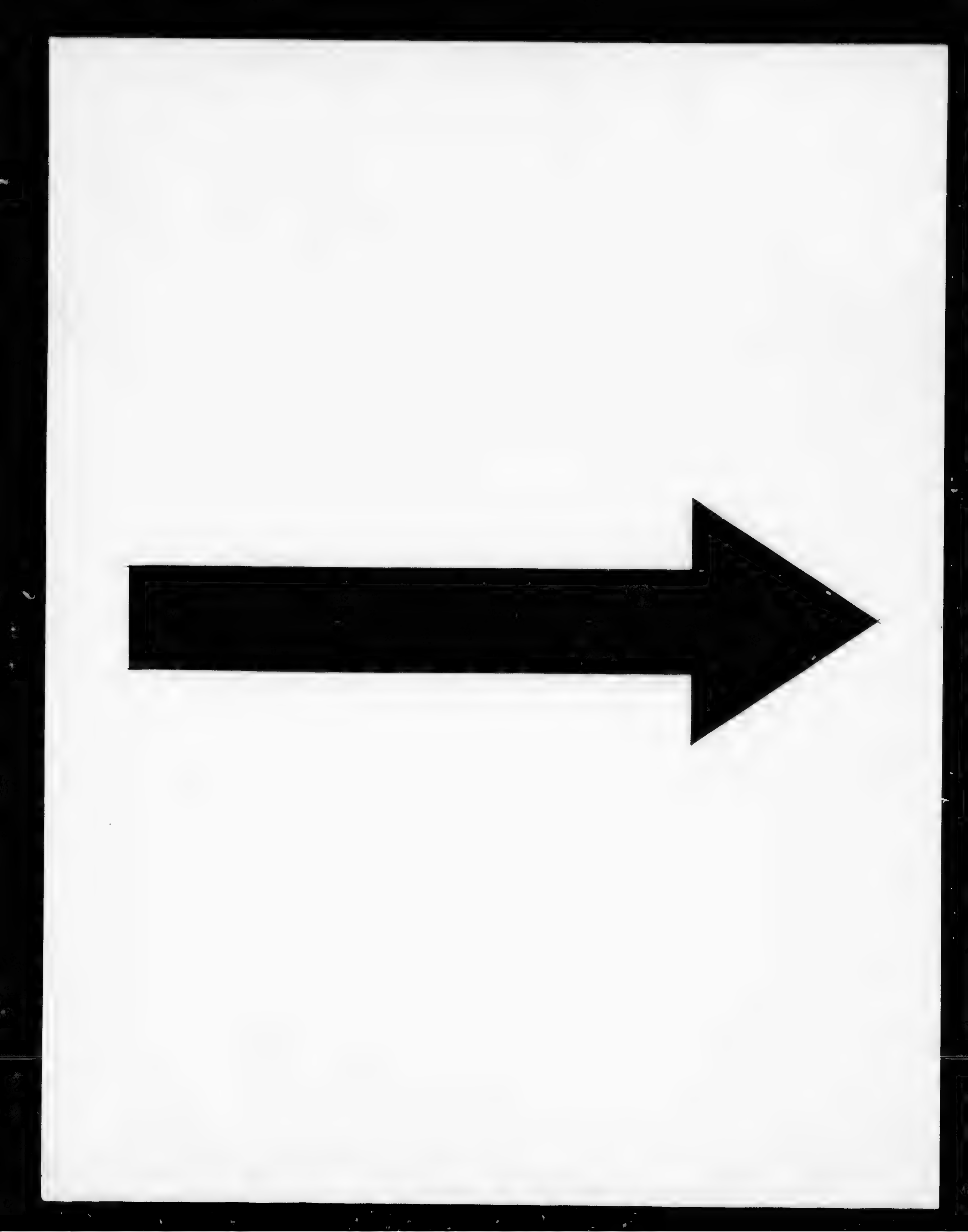
un champ de vesces ou de maïs qu'on aura fauché pour les vaches : le fraisier aura ainsi trois mois pour prendre racine avant que les nuits froides d'octobre ne viennent arrêter la végétation : passez ensuite un rouleau sur les plants. On se munit d'un grand rateau dont les dents sont à deux pieds les unes des autres et qui sert à marquer les points ou placer les plants. Ce rateau fait cinq lignes à la fois, et sur ces lignes on plante les fraisiers de quatorze en quatorze pouces.

Le fraisier ne périt pas chez nous par les gelées d'hiver, parce-que nous avons beaucoup de neige, sauf quand on le plante trop tard en automne et qu'ainsi il n'a pas le temps de prendre racine. J'ai essayé des plantations de printemps, en mai, mais sans succès, sauf lorsque j'ai planté des coulants importés de Pennsylvanie ; ils étaient robustes et purent prendre une bonne assiette avant de subir les fortes chaleurs de juin. C'est sur un terrain fraîchement labouré qu'on plantera de préférence. On laboure le matin, on passe le rouleau pendant le dîner des hommes et on plante jusqu'à la tombée du jour, afin de donner à la plante toute la nuit pour s'installer et comme la terre ne s'assèche pas dans quelques jours, et qu'elle ne s'assèche même pas assez fréquemment, du tout en septembre, le plant ne subit aucun assaut et continue de se développer comme s'il n'avait jamais quitté la première fosse du pied de souche. On arrose bien la fosse avant d'en enlever le plant. Il m'a fallu du temps pour apprendre à planter les fraises, mais je crois savoir maintenant quel traitement il faut leur administrer et comment les planter dans ce district.

Nous employons des boîtes à fraises d'Oakville, Ontario. En remplissant des boîtes d'une chopine, de fruits choisis on obtient presque le même prix que pour celles d'une pinte. Les détailleurs vendent la chopine vingt centins et nous la leur vendons quinze ; mais les hôtels et les steamers préfèrent les boîtes d'une pinte ; ils ont plus de fruit pour leur argent.

Pour juger de l'avenir de la culture des fraises, il suffit de dire que les Américains ne voyagent vers le nord que passé le 4 juillet en sorte que nous avons de nombreux marchés dans notre voisinage pour les fraises tardives.

Des fraises peuvent être expédiées de Québec, à 8hrs. P. M. et livrées à Saratoga à 3h. P. M., le jour suivant, juste à temps pour le dîner de 4 heures : (depuis le 10 de juillet jusqu'au 10 d'août), mais il s'en fait une consommation énorme, plusieurs centaines de pintes par jour, dans chaque hôtel : Ils ne sauraient que faire de



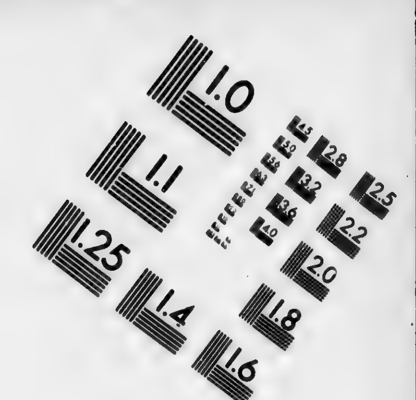
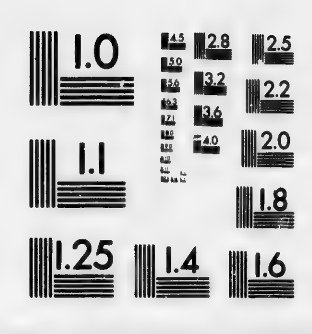


IMAGE EVALUATION
TEST TARGET (MT-3)



6"



faibles quantités, mais dans un hôtel qui compte parfois jusqu'à quinze cents pensionnaires, payant de $4 à $6 de pension par jour, les propriétaires peuvent bien servir des fraises, surtout vu qu'il n'y a guère de bons fruits sains à cette saison. Nos fraises font leur apparition sur le marché vers le 8 juillet et durent un mois, pour être remplacées alors par les framboises.

En concluant, je dirai : « employez tout l'engrais dont vous pourrez disposer et recouvrez le dessus des rangs d'un compost fait autant que possible de fumier et de débris de tourbe (Dick). On répand cet engrais au mois de mai à raison de quarante voyages par âcre : on herse ensuite le terrain à la herse double, on passe le rouleau pour fouler un peu et condenser ces éléments divers et l'on fait aller et venir le cultivateur le long des rangs une fois la semaine, ce qui amollit et ameublit le terrain ; l'engrais de houille retient l'humidité, les parcelles de paille protègent le fruit contre le gravier et l'on peut compter sur une bonne récolte.

Je fais faire la cueillette à la tâche, à deux sous de la pinte et j'emploie jusqu'à trente mains pendant un mois. Je renvoie d'abord ceux qui cueillent la plus petite quantité et ensuite ceux qui mangent le fruit. Un gardien et un chien veillent sur les voleurs du dehors, mais ils ne peuvent guère voler, sauf les dimanches, vu que le reste de la semaine le champ est rempli de gens, et que la nuit ils ne peuvent distinguer les fraises. Le fruit n'est pas transportable comme les pommes etc., et ne peut-être vendu avec profit par ceux qui le volent. Aujourd'hui que le Canada jouit de l'amélioration des « Compagnies d'express » et autres on peut facilement atteindre des marchés éloignés, surtout si le fruit est d'excellente qualité, mais il faut qu'il soit bon et de belle apparence. Nous avons un soleil ardent, des nuits fraîches et toutes les conditions requises pour assurer le succès de la culture de la fraise, et quoique le temps soit encore éloigné où un train de fruits laissera Québec en juillet, nous ne devons néanmoins pas oublier que d'énormes quantités de fruits sont expédiées du Saguenay on y cueille dit-on pour une valeur d'environ $50,000 de bluets par année. On peut toutefois sans trop hasarder écrire et recommander la culture des fraises comme un des sujets les plus dignes de l'attention de la Société d'Horticulture et comme une industrie probablement profitable aux habitants des Laurentides.

WM. RHODES,

Colonel Rhodes Fruit Farm.
Québec, 1er Janvier 1877.

DES CANNEBERGES (VULG. OTOCAS.)

F. C. EMBERSON.

" Alba illustra cadant, vaccinia rubra legantur !"

Virgil, Egl.

Qu'un cultivateur puisse retirer une valeur annuelle de $1,000 d'un âcre de terre (ce qui porterait à $100,000 le revenu d'une terre ordinaire de cent âcres) quiconque affirmerait ce fait courrait grand risque de n'être pas cru, tant il paraîtrait merveilleux. La vérité est plus étrange que la fiction. En plusieurs cas, sur de petits morceaux de terre on a réalisé pareil profit et même au delà de la culture de cette plante dédaignée, la canneberge (*vaccinium macrocarpon*) que dans maint endroit du Canada on considère comme appartenant à tout le monde en général et à personne en particulier, paraissant d'une insignifiance telle qu'on ne se donne pas la peine de se l'approprier.

Sur trois quarts d'âcre de terre, propriété de P. Ryan, comté d'Atlantique, N. J., on a récolté 300 minots de canneberges, en moyenne, pendant trois années consécutives, ce qui donne une proportion de 400 minots par âcre de terre. Durant ces trois dernières années, les canneberges se sont vendues $4 le minot, ce qui donne un revenu total de $1,600 par âcre par année. Déduisant cinq cents piastres pour frais de sarclage, de cueillette, de vente etc., il reste encore $1,100 de profit net pour un âcre par année, ce qui dépasse les $1,000 de profit par âcre, dont la réalisation nous paraît dès l'abord incroyable.

On a vu de pareils profits réalisés ailleurs: La terre de Addison Flint dans North Reading, Mass., a produit tout autant. Dans le comté de Burlington, N. J. un âcre a rapporté un profit net de $1,800 dans une année Au même endroit, une verge carrée (seize pieds et demi anglais) produisit dans une proportion de $2,000 par âcre. Ailleurs, on a vu deux âcres de terre rapporter $10,000 de profit net en dix ans. Ce sont des faits bien établis et loin d'être isolés.

Prenons toutefois la moyenne ordinaire des rapports annuels des profits réalisés par la culture de ce fruit merveilleux. Dans le comté de Monmouth le revenu total de 250 âcres a été de près de $25,000, ce qui équivaut à $100 par âcre.

Dans le comté d'Océan, il y avait à peu près 200 acres plantés en Canneberges, et la vente des fruits a produit $20,000 (plus ou moins) ce qui revient aussi à $100.00 de l'âcre.

Ces profits, établis sur des rapports soigneusement préparés ont été réalisés, en dépit de travaux infructueux, fréquemment entrepris par suite d'ignorance de faits maintenant connus. Nous en citerons un exemple : Des milliers de piastres ont été dépensées pour arracher l'herbe de mil (millet grass, une plante qui fleurit sous terre) et l'on sait maintenant que cette plante est inoffensive à la culture de la canneberge. D'autres personnes ont dépensé de fortes sommes pour faire des expériences. Nous pouvons au Canada recueillir gratuitement les fruits de leurs travaux Nous pouvons toucher les intérêts sur leurs capitaux ainsi investis.

Le climat ne nous est pas défavorable. La Canneberge est cultivée dans le Wisconsin et le Minnesota, et figure dans leurs rapports d'Etat sur l'Horticulture. Leur climat est aussi froid que le nôtre et peut-être est-il moins avantageux à la culture de la Canneberge, vû qu'il est plus sec.

Ne nous semble-t-il pas qu'il y a aveuglement ou ignorance nationale grossière de notre part, si nous continuons de négliger la culture de ce fruit indigène et qui croît à profusion autour de nous ?

Dans les cantons éloignés, surtout dans ceux où les terrains maigres ou marécageux se rencontrent fréquemment, la canneberge vient assez souvent à l'état sauvage, et on la considère comme une propriété à la main de qui veut la prendre. Et vous verrez que le propriétaire de ces tailles de Canneberges vit dans une désolante pauvreté, pendant qu'il possède une mine de richesses qu'il méprise comme étant de nulle valeur. On a payé dans un cas une superficie de cinq âcres cultivés en plants de Canneberges, la belle somme de $10,000, et $20,000 ont été refusées pour cinq autres âcres dont la mise en valeur pour les fins de cette culture n'avait coûté que cinq cents dollars.

Il ne manque pas d'habitants dans la Province de Québec, qui

transportent des charges d'avoine ou de foin au village voisin, pour les échanger contre des marchandises. Plus sages que ceux-là, les habitants de Ste. Brigitte, se rendent à la Station du Chemin de Fer, avec des charges de Canneberges qui viennent d'elles-mêmes dans leurs champs et ils les vendent $3 le minot, argent comptant.

Il est bien vrai que la manière de cultiver la Canneberge dans le New-Jersey demande de forts capitaux. On y prépare la terre au moyen de canaux, de chaussées et de drains pour inonder la terre jusqu'à une profondeur de deux pieds et davantage. On choisit de préférence les tourbières pour la culture de ce fruit, et on les recouvre d'une couche de sable blanc transporté à grands frais, d'une épaisseur de deux à trois pouces, et (dans les plus riches tourbières) jusqu'à cinq pouces. Des fortunes considérables ont été engagées dans ce mode de culture et à cause de l'ignorance de certains détails insignifiants, elles ont été perdues par le manquement de la récolte. Cependant, le profit moyen net a été établi au chiffre de treize et quart (13¼) pour cent sur tout le capital investi (partie sagement partie follement) dans l'inondation et l'ensablement du sol. Mais comment établirez-vous que l'inondation du sol est inutile et que l'ensablement lui est dommageable ? L'inondation a pour but de détruire le brûle (fire-worm) ou le ver à vigne (vine-worm). Mais des recherches et des travaux faits à Ste. Brigitte et partout ailleurs, ne nous ont faits connaître ni traces, ni nouvelles de l'existence de cet insecte au Canada, quoique la teigne et le ver à fruit y soient connus. De là, nous tirons deux conclusions. Premièrement, les canadiens n'ont pas à faire de dépense pour l'inondation ; secondement ils doivent se garder d'importer des plants des Etats-Unis, de peur d'introduire avec eux, le brûle qui seul occasionne cette dépense.

Ainsi, le seul obstacle qui pourrait nous empêcher de cultiver la canneberge sur un grand pied est élagué—et la connaissance que nous en avons acquise en visitant New Jersey et nos plantations canadiennes nous récompense amplement des frais que nous avons faits. Au New Jersey, sauf les ravages du brûle, les terrains non inondés rapportent autant que les terrains inondés. Ce ver peut être détruit en brûlant les talles où il existe. Il est vrai, que ce moyen violent anéantit la récolte pendant deux et parfois trois ans. Mais après cela, les plantes rapportent de meilleurs fruits et en plus grande quantité que jamais et la perte de quelques récoltes peut être plus aisément supportée là où le capital investi est insignifiant comme il l'est, lorsqu'on cultive sans

inonder ni ensabler. Dans tous les cas, le planteur de canneberges, n'obtiendra une aussi merveilleuse récolte que celle mentionnée plus haut qu'après deux ou trois années de travaux. Il semble que la Providence veuille ainsi récompenser la patience et la persévérance. S'il en était autrement, je serais porté, même sous le coup de la plus forte preuve, à nier les prodigieux profits de la culture des canneberges, que j'ai mentionnés et énumérés plus haut.

Comme je l'ai fait observer en passant, les canneberges se sont vendues $3.00 le minot à la Station du Chemin de Fer de Sainte-Brigitte, et l'habitant (canadien français) qui les a cueillies, en a retiré $2,750 de la récolte d'une seule année. Nous possédons ici à l'état sauvage, presque toutes les variétés les plus estimées pour diverses fins, dans les traités de culture de la canneberge, publiés aux Etats Unis. Les canneberges dites « Bell, » « Buglé » et « Cherry » se trouvent toutes dans nos marais. Dès lors, pourquoi irions nous les chercher ailleurs ?

Pour qui voudrait tenter cette culture, sur une échelle même relativement petite, il serait important de se rendre dans les talles connues et d'y choisir les plus belles variétés lorsqu'elles sont arrivées à maturité, à l'automne. Sur le marché, on recherche de préférence un fruit rouge foncé. Après la couleur préférée, on choisira le fruit le plus gros. Après la grosseur, on apprécie les qualités de garde. Les plus gros fruits sont souvent vides et ne se gardent pas aussi bien que de plus petites variétés. Mais en somme, nous pouvons nous procurer au Canada, les meilleures variétés, sans avoir besoin d'en emprunter aux Etats-Unis.

Mais, quoique les plants doivent être choisis et arrachés en automne, lorsque les marais ne sont pas trop couverts d'eau, et lorsqu'ils portent leurs fruits, cependant il ne faut pas les planter avant le printemps suivant ou bien on les expose à être soulevés par la gelée et à perdre ainsi le résultat de ses travaux. Les plantes choisies seront gardées durant l'hiver dans des fosses tenues dans le plus fort état d'humidité possible.

La manière de les planter varie quelque peu et est assez intéressante. Autrefois on transplantait la touffe ou la motte, mais on importait ainsi des ennemis avec des amis. La canneberge est douée d'une vitalité telle qu'en la coupant par morceaux dans un hache-paille, et si on la sème dans une terre bien hersée, bien préparée, les petits bouts prendront racine et deviendront des plants séparés, semblables à ces infusoires qui coupés en deux deviennent bientôt deux animalcules parfaits.

Il y a deux modes de plantation qui peuvent être recommandés, et tous les deux seront exécutés de bonne heure au printemps lorsque le sol est bien imbibé. Chacun d'eux exige un semis de dix minots de bouts hachés par âcre. L'un d'eux consiste à tracer des sillons à la charrue à un pied ou un pied et demi l'un de l'autre, et les bout coupés y sont déposés dans leur longueur, à plat (pour une raison étrange) avec leur pointe dirigée ver le nord-est dans le sillon, et on les recouvre avec la houe. L'autre mode consiste à tracer des lignes sur le terrain, à déposer les plants le long de ces lignes et à les y enfoncer au moyen d'un bâton fourchu et avec le pied.

On choisira et préparera le terrain comme suit : Un terrain à tourbière étant donné, on le labourera et hersera à fond de manière à détruire toutes les mauvaises herbes et on en pratiquera l'égouttement avec le plus grand soin. Alors recouvrez ce terrain d'une couche de sable de deux pouces d'épaisseur, si vous avez du sable à la main, afin d'empêcher les mauvaises herbes de reprendre racine. Ou autrement, enlevez le gazon et les mottes, scalpez le sol, pour en préparer un engrais. C'est dans la tourbe d'alluvion et très humide, que nous trouvons les plus belles talles de canneberges au Canada. Les terrains d'alluvions, la craie, la marne, les terres mêlées de cailloux, tout terrain doué d'une forte cohésion qui ne s'émiette pas sous la pression de la main ne sont pas propres à la culture de la canneberge.

Mais nous maintenons que les terrains où la canneberge croît à l'état sauvage la produiront en plus grande abondance et avec plus de profit en les labourant, les sarclant, les plantant, en un mot, en les cultivant aussi bien que possible. Et cette culture donne une rénumération réellement extraordinaire et dépassant toute espérance. Elle exige moins de soins, lorsque les plants ont entièrement recouvert le sol. Alors, elle devient un fonds d'investissement d'un revenu à peu près fixe. Et la canneberge qui puise la vie en grande partie de l'air et de l'eau ne requiert pas de binage, ni d'engrais. Et même l'engrais qui nourrit les autres plantes lui est funeste.

Ce qu'il nous faut au Canada ce n'est pas seulement des essais de culture en grand, tentés par des capitalistes, dans un but de spéculation, mais c'est de convaincre

CHAQUE CULTIVATEUR

qu'il lui importe de s'assurer si la canneberge ne réussirait pas

sur certaines portions humides de sa propriété. Il ne lui en coûtera rien ou presque rien. Ce sera une expérience intéressante qui peut résulter en une vraie moisson dorée.

Comme on l'a dit plus haut, le fruit rapporte de magnifiques profits à Ste. Brigitte où on l'à cultivé. Trente âcres de marais en canneberges, près de la rivière David, ont rapporté un revenu total de $375 l'année dernière, de $330 l'année précédente et de $3,250 ou à près il y a quatre ans, ou un revenu total de $130 l'arpent pour une moyenne de trois années. Il y a de fait des talles de canneberges répandues dans toute la Province. Partout où il existe de la tourbe noire et humide on peut être sûr de réussir dans la culture de cet arbuste et combien de milles quarrés de terrain de cette nature n'avons-nous pas dans le pays.

Il y a une séduction à éviter dans le choix des plants. Naturellement, on serait porté à choisir parmi les plantes les plus vigoureuses, d'un beau vert et d'un riche développement. Défiez-vous-en. Elles sont stériles. Elles flattent l'œil mais ne donnent pas le fruit délicieux que vous en attendez. Cet arbuste noir verdâtre, aux sarments roides et rabougris, avec des dards et des courants effilés est celui qu'il vous faut préférer. Vous en essaierez d'abord diverses variétés pendant une année ou deux, et vous choisirez parmi les meilleures espèces pour les propager en grand.

Quand nous aurons produit, au Canada, assez de ces baies savoureuses (qui relèvent le goût de la dinde du jour de fête) pour suffire à notre consommation, nous trouverons pour l'excédant, un vaste marché en Angleterre où une compagnie américaine, dont la tentative mérite les plus grands éloges, fait tout en son pouvoir pour faire apprécier les excellentes qualités de ce fruit et les différentes manières de l'apprêter.

Espérons qu'avant longtemps, nous cesserons d'expédier de l'avoine à 40 cts. le minot à nos cousins de l'autre côté de la ligne 45ème, et de leur acheter à raison de $3 et $4 le minot ces petits fruits qui couvrent tellement le sol en certains temps qu'on peut les ramasser au rateau. Par intérêt et par patriotisme nous devons engager nos propriétaires qui peuvent avoir quelque morceau de tourbière sur leur ferme, à essayer de teindre cette partie de leur terre

" De cette rouge pluie, élém...t des moissons."

J'ai puisé ces informations dans des visites faites dans l'Etat de New-Jersey, à Ste. Brigitte et divers autres endroits du pays et

aussi dans les auteurs suivants : « The Cranberry. » Its cultivation, by Mark S. Bassett, 1870, « Cranberry Culture, by B. Eastwood, published by Orange, Judd & Co., 1855.» « Cranberry Culture » by Joseph J. White, Orange, Judd & Co , 1870.—Nous donnons la préférence à ce dernier auteur. Nous avons aussi puisé des renseignements dans les rapports de « *New-Jersey State Board of Agriculture* » de 1874 et de « *New-Jersey State Agricultural Society* » de la même année. Nous renverrons également les personnes qui voudraient essayer de la culture de la Canneberge à « *Rural Affairs* » pour 1875, publié au bureau du *Country Gentleman*, de même qu'aux rapports des Sociétés d'Horticulture du Wiscousin et du Minnesota, dont le dernier figure dans la bibliothèque de la Société d'horticulture de Montréal.

MARCHÉ D'HIVER

(JARDINAGE)

ET

FLEURS A NOËL

(CULTURE DES)

Dans le voisinage de chaque ville, il existe une population suburbaine qui peut-être considérée comme formant un lien de transition entre le riche propriétaire qui orne ses parterres de plantes exotiques, des orchidées ou des fougères, et le fermier ordinaire qui ne cultive que des céréales, des plantes fourragères ou des légumes ; et c'est pour l'instruction de cette classe très nombreuse, que j'écris aujourd'hui et vu que j'ai puisé mes connaissances dans une ville située très au nord et la plus froide de ce continent, à Québec, il est intéressant de savoir ce que l'on peut y produire et ce que l'on y produit.

Au Jour-de-l'an et au Jour de Noël, cette année, j'ai expédié des *Brussels sprouts*, pousses de Bruxelles (1) sur le marché de la ville de New-York, et des *Brussels sprouts* avec des champignons sur le marché de Boston : J'ai envoyé à Ottawa des salades mêlées, chicorée, laitue, céleri, persil et rhubarbe : à Montréal j'ai fait un envoi de même espèce ; à Québec j'ai fourni un assortiment de tous mes produits, y compris du lard frais, des œufs frais pondus, des fromages à la crême et de la crême fraiche : outre les ordres que j'ai remplis pour la décoration d'églises, de salles de bal, de funérailles, etc.

(1) Le Chou de Bruxelles pousse une tige de 2 à 3 pieds terminée par une petite tête, mais à l'aisselle de chaque feuille, sur la tige, il donne naissance à une petite pomme que l'on enlève et qui sert à la soupe ou que l'on mange en salade.—Note du traducteur.

Il appert ainsi que le froid n'arrête pas rigoureusement la croissance et la culture des fleurs et des végétaux. En thèse générale, le froid a bien cet effet, mais il existe toujours certaines espèces de plantes que l'Horticulteur peut diriger et développer à son gré.

Nous allons commencer par les premiers articles de notre liste et faire connaître la manière de les traiter et les prix qu'il faut les vendre pour en retirer du profit.

Les « Brussell Sprouts » ou Pousses de Bruxelles se sèment en février pour être repiquées ensuite en avril, de manière à leur permettre de résister et de s'endurcir au froid, et elles sont enfin transplantées en plein champ vers la fin de mai. Le chou parvient à maturité vers le premier de novembre. Quand il est bien gelé, on le réunit en monceaux, puis on cueille la pousse pour le marché, ce qui peut-être fait en décembre. Ces pousses se vendent à raison de $2.00 le minot sur les marchés de New-York et de Boston. Au Canada, elle ne se vendent pas bien ; les Canadiens en général préférant une nourriture plus forte et à meilleur marché. Cependant, ils trouvent les pousses excellentes au prix de une piastre le minot.

Les champignons se vendent $1.00 la livre à Boston, entre 80 cts. à $1.00 la livre au Canada, mais nous n'avons pu les cultiver avec profit à ces prix là. Nous attribuons cela toutefois à une fausse culture et au défaut de soins nécessaires. Je ne vois pas pourquoi cette plante ne réussirait pas ici.

Les salades mêlées se composent de laitue, de chicorée, de pissenlit, de moutarde, de cresson et de céleri qui se vendent 25cts la boîte à allumettes pleine, et qu'on expédie sous ce couvert pour les protéger du froid et pour en faciliter le port ; chicorée, 15cts la livre : laitue $1. la douzaine de pieds. C'est le Nain de New-York que nous cultivons : nous le plantons en octobre, le couvrant de paillis et de planches de manière qu'il prenne la gelée plutôt que l'humidité sur ses feuilles. Lorsque les végétaux gardent l'humidité, il se couvrent de parasites qu'une température très-basse pourra seule détruire (soit trente-cinq degrés Fahrenheit) en sorte que le meilleur préservatif contre l'humidité est le froid.

Quelques personnes emploient la sécheresse comme procédé, mais elles altèrent ainsi la force de vitalité de la plante. Lorsque nous enlevons le céleri de la fosse, nous le transportons dans une

cave humide, le plan relevé, ce qui lui permet de croître : il est alors bon pour le marché. J'en ai planté 10,000 pieds cette année, et un très petit nombre ont souffert du froid, quoique le froid ait été de trente degrés Farenheit au-dessous de zéro. On sème la chicorée au printemps, et les pieds sont enlevés et repiqués en automne : on les enlève ensuite suivant le besoin, pour les mettre en serre chaude et les laisser croître dans l'obscurité sous les bancs : on la cultive aussi quelquefois dans les caves : on traite le pissenlit de la même manière.

La rhubarbe se cultive pendant trois ans en plein champ : on l'enlève en automne avec ses racines et on l'encave ou on la place sous les bancs à volonté. On peut aisément la forcer en trois semaines. Il faut qu'elle soit bien gelée avant d'être mise en cave. On enlève les racines et on les place sur le sol en les couvrant de paille, puis quand on en a besoin, on va tailler les racines à même le monceau. Ces mêmes racines serviront au printemps pour créer des plants nouveaux : prix, de 10 à 15cts. la livre.

Le Persil se sème au printemps, prend de bonnes racines et on le force en hiver. Le Persil a besoin de lumière et d'une température d'environ 50 dégrés Fahrenheit, avec abondance d'air : se vend le même prix que les salades mêlées, et on l'envoie au marché dans des boîtes à allumettes, pour 25cts la boîte : Céleri et rhubarbe empaquetés dans du papier sec, chaque pied séparément ce qui est un moyen de les conserver et de leur prêter une bonne apparence.

Nous voyons que tous ces végétaux peuvent être cultivés avec profit aux prix mentionnés, et quoique le goût des vegétaux de Noël ne soit pas encore formé parmi nous, cependant le marché en est ouvert, parceque nombre de personnes, spécialement les invalides, trouvent les végétaux vivants plus sains pour eux. A part cela, la vue des vegétaux verts réjouit l'œil en hiver. Porc frais, 10cts. la livre, œufs, frais pondus, 13 pour 40cts., fromages à la crème, 50cts la livre, et crème fraiche, 50cts. la pinte.

Nous avons avant tout en vue d'obtenir des produits de première qualité. Nous rencontrons des difficultés avec nos jardiniers et nos vendeurs, les travailleurs et les vendeurs en détail. Les hommes engagés au jour le jour s'occupent plus de leur salaire que de leur ouvrage, et bien peu y mettent assez de zèle pour produire mieux qu'ils ne sont strictement tenus de produire ; A part cela, les jardiniers en général, sont une classe d'hommes

difficiles à conduire: ils s'entendent rarement entre eux, et volontiers ils laisseraient périr une serre remplie de plantes plutôt que de céder sur leur manière de voir. D'après mon expérience, il faudra autant de mois pour former un jardinier illettré qu'il faut de semaines pour en former un qui a quelqu'instruction. Le tout de la besogne, c'est d'y mettre de l'observation et du discernement et de faire les travaux au temps voulu. Un bon médecin ferait probablement un bon jardinier, mais un homme qui examine une plante et qui commence à parler du *bon Dieu*, et des défauts de construction dans les serres, pourra peut-être réussir pour une ou deux plantes, mais il fera généralement défaut comme pépiniériste ou comme gérant en général. C'est surtout dû à ce besoin de talents spéciaux pour la culture des plantes d'hiver si jusqu'ici je n'ai rencontré que rarement des hommes préparés à cette tâche. Les Horticulteurs instruits de Boston qui vendent des fleurs sous notre nez suivent un meilleur système. Je recommande en conséquence de suivre le système de culture d'hiver de Boston, et d'après mon experience, il n'y a rien qui empêche, au Canada, un élève de Boston (d'après leur système) de réussir. Nous avons des capitalistes et des gens de goût, mais il nous reste beaucoup à apprendre en fait de jardinage. A Montréal, il se vend des quantités de fleurs de Boston, cultivées par des marchands. Pourquoi les marchands de Montréal souffrent-ils cela? Il n'y a pas de doute qu'un conservatoire ou un jardin bien administrés sont d'autant de crédit qu'un bureau bien conduit, et dans les temps mauvais, pour le moins aussi profitables.

En ce qui regarde les détailleurs, il faut avouer qu'il est difficile de s'entendre à l'amiable, en affaires, avec eux. Nous leur donnons crédit à un mois de date, et s'ils ne paient pas, on ne leur avance plus rien, si ce n'est pour argent comptant. Il vaut bien mieux toutefois vendre à des épiciers en vogue, à la tête de forts établissements, ayant des commis et des comptables pour régulariser leurs finances. Un marchand en détail de New-York et de Boston, de même qu'un épicier de première classe au Canada sont des personnes aimables à rencontrer en société comme en affaires. En faisant des transactions avec cette classe d'hommes, vous vendez vos produits à des personnes aussi honorables et responsables que les commerçants de toute autre classe dans le pays; ils font de l'argent et ils font faillite; mais ils ne trichent pas, et ils sont de commerce agréable, en même temps qu'ils savent apprécier un bon article de marché.

Les comptes de ma ferme sont tenus par ma famille, en sorte que nous savons toujours ce qu'il en retourne ; outre cela, mes jeunes filles y trouvent l'occasion de se former à la surveillance des intérêts d'une maison et l'avantage de s'occuper utilement.

Concluons en disant qu'une serre-chaude est nécessaire pour nos climats froids ; C'est le moyen de se tenir en rapports constants avec la vie végétale, et si l'établissement est dirigé d'après des principes sérieux d'administration il aide à pousser dans la grande voie du progrès, qui consiste à relever l'humanité dans sa manière de vivre, à l'engager à jouir dans la rude saison de primeurs qui jusqu'ici n'ont été à la portée que des riches. J'engage toutefois les commençants à procéder à petits pas, à ne compter que sur leurs propres ressources, et à ne donner du développement à leur établissement qu'après avoir acquis l'expérience voulue, et à se défier d'aides qui n'ont jamais vendu leurs produits. Autrement, ils dépenseraient beaucoup d'argent et constateront qu'il eût mieux valu pour eux que

François de Paris.
Jean d'Angleterre.
Patrick d'Irlande et
André d'Ecosse.

fussent à jamais demeuré dans leurs patrie respective.

Wm. Rhodes,

Colonel Rhodes Fruit Farm.
Québec, 1er Janvier 1877.

RAPPORT DES ARBORICULTEURS D'ABBOTSFORD.

N. COTTON FISK, Président.
CHAS. GIBB, Secrétaire-Correspondant.

Les vergers d'Abóttsford couvrent les versants ouest, sud et Est de la montagne d'Yamaska, la seconde montagne isolée, s'élevant à l'est du Mont Saint-Hilaire, à environ quarante milles Est de Montréal. Par leur élévation audessus des campagnes environnantes, ils sont exposés aux plus rudes vents de l'hiver. Cependant, d'un autre côté, ils échappent aux gelées prématurées de l'automne et survenantes du printemps, aussi bien qu'à ces nuits frileuses d'été fréquentes dans les vallées et qui font tant de tort à la constitution du pommier et au développement de ses fruits. Le sol est de gravier mêlé et poreux. Le sous-sol est également poreux. Une grande partie de nos meilleurs terrains à verger sont grossiers et rocailleux, peu propre à la culture des céréales, etc.

Le premier verger de plants connus (seedlings) fut créé à Abottsford par le nommé Joel Frizzle, le même individu qui a bâti la première maison sur l'emplacement qu'occupe Montpellier, Vt. Ce verger donnait des fruits, il y a environ 65 ans, vers 1812 ou un peu auparavant.

Les premiers arbres greffés, au nombre de trois, nous furent apportés de la pépinière de Spalding et de la montagne de Shefford par feu le colonel O'Dwyer, en 1810 ou 12 ou à peu près. C'étaient « Late Strawberry » un « Blue Permain » et un « Flat Graft, » ce dernier tirant probablement son nom d'une localité où jadis il aurait bien réussi. La greffe de la Pépinière Spalding venait de la Nouvelle-Angleterre.

La première fut faite en 1823 par feu Samuel Jackman qui vint s'établir ici en 1819 ; l'écussonage ne fut pratiqué qu'en 1846 ; cet art d'écussoner ayant été puisé dans un article illustré du « People's Magazine » du 1er juillet 1846, publié à Montréal.

La Fameuse, la Pomme Grise et la Bourassa furent importées de Montréal par feu le Révd. Joseph Abbott en 1826 ou 1827. La première pépinière commerciale fut régulièrement établie en 1827, par M. N. Cotton Fisk. Depuis, les pépinières et les vergers ont pris un grand développement. Nous comptons actuellement à peu près 17,000 pommiers sur les versants de notre montagne.

Les huit variétés qui nous ont paru les plus profitables pour nos régions sont les suivantes :

1. *La Fameuse* est notre première pomme tant pour le marché que pour l'usage de la maison. Elle a un point faible, c'est d'être sujette aux taches, causées, nous le croyons, par le froid, l'humidité et les forts vents de juin.

2. *La Duchesse d'Oldenbourg* a droit au second rang ; elle est grandement estimée pour sa beauté, sa rusticité, et pour son rapport précoce et toujours certain ; bonne au marché comme à la maison.

3. *L'Alexander* rapporte abondamment, est de vente facile, et se transporte bien, au loin.

4. Le *Late Strawberry* meurt jeune. Cependant il rapporte de si bonne heure, en si grande abondance et si régulièrement, qu'il est d'une grande valeur, tant pour le marché que pour l'usage de la maison.

5. *Le Saint-Laurent*, très estimé pour l'usage de la maison, pour un grand nombre de qualités. Jusqu'à l'hiver dernier on la considéré comme étant de bien près sinon aussi rustique que « la Fameuse » : mais en 1875, le Saint-Laurent se montra tardif ; à l'automne il retint ses feuilles, et semblait redouter l'hiver : survinrent des vents violents du nord et de l'ouest, qui lui furent excessivement sensibles, et qui provoquèrent une mort d'hiver suivie de symptômes de nielle. Nombre d'arbres furent sévèrement amputés ; beaucoup d'autres plantés de 15 ans périrent. Les jeunes arbres, et les plants de la pépinière ne souffrirentpas.

6. *L'Astracan Rouge* est un arbre profitable, qui donne des fruits d'un prix très élevé. Il manque quelquefois de rusticité et d'autres fois la récolte fera défaut : cependant, nous y tenons, quoique soit réservé seulement pour la maison.

8 et 8. *Calville Blanche d'Hiver* et *Canada Baldwin*, sont décrites en détail dans le rapport sur « Nos plants originaux et autres pommiers » (On seedling and other apples).

Après avoir exposé ce qui nous a paru le mieux, nous allons passer à la question la plus importante ensuite. «Comment allons nous nous y prendre pour remplir les blancs nombreux de notre liste de fruits.» Nous devons essayer avant tout des plants dont le mérite est éprouvé sous certains rapports spéciaux. Il y en a en grand nombre. On n'en compte pas moins de quatorze réputés très profitables ou qui promettent beaucoup, dans le nord-ouest. Nous ferons l'énumération de ceux qui promettent le plus d'avantages, dans l'ordre de leur maturation.

1. Tetofsky.—Produit de très bonne heure, très rustique, bon fruit pour l'usage de la maison.

2. La Pêche (de Montréal), un fruit d'été tardif, fort rustique et chargeant beaucoup, propre à des marchés rapprochés ou à l'usage de la maison.

3. Le Wealthy.—Joli fruit, du milieu de l'hiver et d'excellente qualité. Un peu moins rustique que la Duchesse, et qui est très avantageux pour ce pays.

4. Le Pewaukee est assez rustique dans sa jeunesse : les rapports du Wisconsin laissent espérer qu'il conservera cette rusticité dans un âge plus avancé. C'est un bon producteur de très grosses pommes rouges de bonne qualité, se gardant jusqu'en avril.

5. Le Ben Davis promet encore plus que le dernier nommé, lorsqu'il est jeune et il réussit bien dans le comté de Huntingdon. Cependant, nos amis du Wisconsin nous laissent croire qu'on doit peu compter sur sa durée. En fait de charge, de couleur et de qualité, c'est un arbre admirable, mais c'est un arbre originant du sud et qui pour cela n'a pas le temps, dans nos courtes saisons, de communiquer à son fruit toute sa saveur native.

6. Le Wallbridge, recommandé pour la charge, la rusticité et le profit. Dans le nord-ouest, il passe pour se garder plus longtemps qu'aucun autre fruit.

Les six variétés ci-dessus énumérées ont été décrites avec détails, dans le rapport du comité des fruits (1) de l'année dernière et nous espérons que l'essai en sera fait.

(1) de Montreal Hort. Soc.

CRABS (POMMMES D'ORNEMENT OU DE SIBÉRIE).

Nos meilleures pommes d'ornement, dans l'ordre du choix sont *Transcendent*, la *Montreal Waxen* et la *Montreal Beauty.* (Belle de Montréal.)

Nous regrettons de ne pas connaître le *Hyslop.* En fait de beauté, et c'est ce qu'on demande avant tout aux fruits d'ornement, ces trois espèces devraient nous suffire.

Il y a cependant une grande partie de la Province de Québec où les pommes d'ornement peuvent réussir et où les pommes ordinaires ne viennent pas. Et cette partie dépasse considérablement en étendue celle où les pommes réussissent bien. Ces parties moins avantagées sont principalement habitées par des populations trop pauvres pour acheter des pommes et qui sont tenues de s'en passer, sauf le cas où elles pourraient en cultiver elles-mêmes. Il est en conséquence de premier intérêt pour elles de se procurer des pommes d'ornement ou hybrides de diverses saisons et de différents goûts, des pommes non astringentes, (qui conservent néanmoins la finesse d'épiderme et l'éclat vernissé de la famille Sibérienne) des pommes de table aussi bien que de cuisine. Nous ne pouvons encore nommer la liste des fruits de cette espèce qu'il nous faudrait. Nous pourrions cependant pousser à l'essai du *Early Strawberry* et des Orange Crabs de Minnesota décrits dans le Rapport des Fruits de l'année dernière comme arbres de rusticité et donnant des fruits agréables au goût. Nous tentons nous mêmes l'essai de vingt-six variétés nouvelles du Minnesota et du Wisconsin. Nous en avons dix-neuf à l'essai depuis quatre ans. Quelques unes de ces variétés ont été plantées sur le bord de la route, au bénéfice des passants. Une partie d'entre elles murissent en même temps que les pommes les plus hâtives, (1) d'autres se gardent jusqu'au printemps.

Nous espérons pouvoir donner bientôt des informations positives sur ces espèces à l'essai.

POIRES.

Au sujet des Poires nous n'avons que peu d'informations définies à donner. Dix-huit variétés ont été mises à l'essai dans nos

(1) (Comme le Early Strawberry.)

vergers, depuis quatre ans. Un bon nombre ont manqué : cependant les *Clapps Favorite*, *Flemmish Beauty* et peut-être les *Napoléons*, plantés sur un point si élevé qu'elles sont en vue de quinze clochers, paraissent aussi rustiques que nos pommiers en général. Mais nous les développons lentement et ils sont en conséquence parfaitement aoûtés lorsque l'hiver arrive.

PRUNES.

Il fut un temps où des prunes rouges, blanches et bleues de bonne qualité (produits de gourmands) venaient avec abondance sans culture et sans soins. Mais depuis vingt ans, les pruniers ont été d'un rapport si incertain, et lorsqu'ils ont rapporté, les fruits en ont été si souvent gâtés par le *curculionites* ou détruits par un champignon, que le premier est généralement abandonné. Dans la vallée, toutefois, au pied de la montagne, la récolte est assez satisfaisante. Nous sommes aussi trop exposés aux vents froids pour les jeunes plants du *Lombard* et pour d'autres variétés (environ quinze en nombre) que nous avons essayées, et qui sont d'origine ou de provenance étrangères. Les rustiques *North Westers*, les *Winnebago* et les *Miner* eux-mêmes ont sérieusement souffert, quoique le développement lent des années de maturité dût, pour ces types sauvages d'arbres, leur garantir, selon toute probabilité, une plus grande rusticité.

Nos meilleures prunes indigènes ne réussissent pas mieux, et c'est de leur croisement avec des espèces étrangères supérieures, qu'on peut espérer de bonnes prunes pour l'avenir.

Nous abandonnons à d'autres ce champ d'expériences ; car les versants de l'Yamaska ne sauraient en général être considérés comme favorables à la culture du prunier.

CERISES.

Le *Late Kentish* ou ce qui paraît être des plants de cette variété est la seule variété réellement essayée ici. C'est un arbre rustique qui charge beaucoup, presque tous les deux ans.

RAISINS.

Le Sweet Water est cultivé ici depuis plusieurs années. Il charge bien, si on lui prête les soins voulus. Le *Concord* a bien réussi mais seulement aux endroits où il est bien abrité. Nous avons aussi d'autres espèces à l'essai, mais nos jardins requièrent de meilleurs abris pour leur rendre parfaite justice.

GADELLES ET GROSEILLES.

Les Gadelles réussissent bien comme partout ailleurs. Parmi les Groseilles, la *Houghton* est la seule espèce que nous puissions recommander tant pour sa charge, sa rusticité que pour sa qualité et son exemption de la nielle. Elle surpasse toutes les autres espèces en valeur et nonobstant le peu de grosseur de son fruit on devrait le cultiver partout.

Le ver à gadelle et la chenille dite arpenteur exercent de sérieux ravages : on doit les combattre par des applications d'ellébore.

Feu J. H. Springle de Montréal a combattu ces ennemis en plantant de l'aurone (*Southernwood*) ou du « *Vieil-Homme* » (*Oldman*) entre les gadelliers. L'odeur de cette plante répugne tellement à ces insectes qu'ils ne déposent pas d'œufs sur les arbustes voisins Nous aimerions à voir ce moyen plus généralement adopté.

FRAMBOISES.

Il est étonnant de voir que la « *Black Cap Raspberry* » ait été si généralement négligée. C'est une plante rustique et vraiment adaptée à nos climats du nord. Cette framboise rapporte immensément, au moins trois fois autant que toutes les framboises rouges que nous connaissons, à l'exception de la Philadelphie. Elle a en sa faveur l'avantage de n'être touchée par aucun insecte. Pour l'usage de la maison, elle est bonne pour la table et c'est peut-être le plus précieux fruit que nous ayons pour les conserves.

Les gens de marché devraient faire attention à la charge extraordinaire de cette baie, à ses qualités de transport et aux prix élevés obtenus pour les petites quantités qui ont été envoyées à Montréal.

Les *Davidson*, les *Thornless*, les *Doolittle* et les *Mammoth Cluster* ont été parfaitement essayées ici et nous les recommandons de tout cœur. Nous les avons nommées dans l'ordre de leur maturation. Le Mammoth Cluster est le framboisier le moins rustique et c'est cependant celui que nous prisons le plus. Pour un cultivateur peu soigneux les Black Caps n'ont réellement pas de rivales. La Groseille Houghton qui peut leur être comparée sous ce rapport, demande une attention sérieuse lorsque les chenilles font leur apparition. Les Black Caps sont une bénédiction pour les Etats du Nord et du centre où on la cultive en grand comme un fruit pour le million. On aura une idée de la négligence avec laquelle nous traitons les avantages qu'elles offrent en constatant qu'il n'y en a pas de plants à vendre, dans la Province.

Quant à la Framboise Rouge, nous en avons essayé les meilleures espèces américaines mais avec peu de succès. Les *Herstine* manquent de rusticité : les *Brandywine* ne rapportent presque pas : et les *Philadelphie* sur notre sol sablonneux manquent de force pour nourrir et faire mûrir sa charge immense de fruits : d'autres espèces ont également avorté à l'essai. Notre meilleure Framboise est une très-grosse variété d'Anvers, et dont le nom est inconnu. Elle nous a donné pleine satisfaction. Après celle-là, nous pouvons vous nommer « la Clark.»

Parmi les framboises blanches, la *Brinkle's Orange* paraît très rustique dans nos terrains sablonneux et son fruit n'a pas d'égal. L'*Orange King*, un plant produit par Charles Arnold, de Paris, Ontario, est supérieure à la *Brinkle's Orange* en saveur et est plus prolifique, mais elle est trop tendre, même pour l'usage de la maison à moins qu'elle ne soit cueillie, avec la queue et le tout ensemble. L'Orange de Brinkle se montre assez rustique ici et nous lui donnons la préférence en somme.

La *Golden Thornless* se garnit comme la *Night Cap*. Elle lui est de beaucoup inférieure, mais elle est rustique et très productive, et on la transporte au marché comme la gadelle, ce qui en conséquence doit la faire rechercher des gens de marché.

MURES (DE RONCES.)

Nous avons enlevé nos *Rittating*, nos *Dorchester*, nos *Lawton* et nos *Early Wilson*, aussi bien que nos *Claret*, nos *Crystal White* et

d'autres encore parce qu'elles ont entièrement manqué. Elles se développent trop tard, et sont constamment détruites par l'hiver, même lorsqu'elles sont couvertes de monceaux de neige. Les *Sable Queen* et les *Western Triumph* ont fait preuve d'une plus grande rusticité, mais nous ne pouvons cependant en dire grand'-chose.

FRAISES.

Les *Wilson* ont la préférence sur toutes autres espèces et on les cultive avec succès.

CANNEBERGES, OTTOCAS, AIRELLE COUSSINETTE.

Si l'on regarde à l'importance de la culture des fruits nous ne donnerons qu'à la pomme la préférence sur la canneberge. Pour une grande partie de notre population établie sur des plaines de tourbe ou de sable, pour cette population qui dans les jours de diète se trouve pour ainsi dire comme les matelots en mer sans leur jus de limon » l'acide végétal si précieux pour l'économie animale doit venir principalement de la Canneberge et de la pomme de Sibérie. Quant aux succès de nos talles d'essai nous en ferons rapport lorsqu'elles donneront du fruit.

CONCLUSION.

En concluant, nous signalerons aux autres districts qui cultivent les fruits, les avantages de la formation de sociétés locales comme la nôtre. Nous trouvons que nous réalisons comme association ce que nous n'aurions jamais obtenu par nos efforts individuels. Rien de tel que l'association pour faire des expériences. Chacun y faisant rigoureusement son devoir, tous se rapprochent du succès par l'émulation et lorsqu'un individu réussit, son succès profite en entier à tous.

Notre Bibliothèque d'Horticulture est petite, mais elle nous enseigne la manière de détruire les insectes nuisibles, nous fait connaître leurs mœurs, et nous rapporte le profit complet des expériences coûteuses des autres; celles des cultivateurs de fruits

des Etats du Nord ouest nous sont surtout d'un grand avantage. Les Rapports des Sociétés d'Horticulture de ces Etats nous sont transmis dans un esprit de véritable sympathie d'état, de condition et d'aspiration, mais nominalement, on nous les a envoyés en échange d'un rapport que nous avons publié il y a deux ans et intitulé : « *A fruit list for the province of Quebec.* » Ce fut la première liste de fruits publiée dans cette Province. Elle était appuyée sur des réponses à 290 circulaires contenant une série de questions posées par nous et faisant connaître les fruits qui réussissaient dans chaque partie de la province.

C'est en septembre 1876, qu'eût lieu notre première Exposition d'Horticulture. Les prix n'étaient pas fort élevés mais le succès a dépassé les espérances les plus exagérées. On n'y comptait pas moins de cent quatre vingt neuf assiettées de pommes sur les tables, chiffre auquel n'atteint pas parfois notre Exposition de Ville. Mais nous jugeons plutôt de sa valeur par le vif esprit d'émulation qu'elle a suscité. Il serait à désirer qu'il existât dans Québec une société Provinciale pour son utilité sinon par sa charte, qui pourrait offrir des prix pour des collections locales ou de comté, et amener par là les productions à une concurrence bienfaisante.

Que nos cultivateurs de fruits organisent des associations, qu'ils en retirent eux-mêmes les bénéfices, et qu'ils les répandent ensuite au loin, car ce n'est que par cette manière d'agir qu'on peut espérer se procurer dans nos climats rigoureux, des fruits de bonne qualité et à un bon marché qui les mette à la portée de tous.

GROS BONNETS (LARGE CAPS).

NOTES VENANT DU COMTÉ DE CHATEAUGUAY, PAR ROBERT JACK, DU BASSIN DE CHATEAUGUAY.

Presqu'en vue de l'endroit où j'écris existe un vieux verger qui fut planté par le Père Bruyère, alors curé de cette paroisse, il y a plus de quatre-vingts ans passés, et dont les fruits furent exhibés sur les tables de l'Exposition d'horticulture, l'automne dernier, par le propriétaire actuel M. Wright et qui durant ce long laps de temps a toujours rapporté de bons profits à ceux qui l'ont possédé. Il se trouvait dans ce verger deux arbres de Fameuse, qui étaient déjà avancés en âge lorsque je les vis pour la première fois, il y a plus de quarante ans : le reste des arbres provenaient de plants de bonne taille et qualité. Il n'y a pas de doute

que si les archives du temps pouvaient être trouvées, nous y verrions de nombreux renseignements sur ce verger. Vu qu'il n'existait alors que peu de facilités de vente pour les pommes, on en faisait du cidre. A défaut de marché on soumettait au pressoir les beaux produits de nos vergers d'alors.

Ce n'est que depuis vingt ans que la culture des fruits pour la vente au marché a fait quelque progrès, mais elle prend rapidement son élan, vu que de nombreux vergers ont été plantés durant ces dernières années, et qu'on se prépare à augmenter le nombre de ces plantations durant la saison prochaine. Actuellement, j'évalue la quantité de pommes expédiée du Bassin de Châteauguay, chaque année, à 2500 barils qui sont vendus en grande partie sur le marché de Montréal. Et je puis ajouter que la faveur dont a joui depuis longtemps la Fameuse de l'Ile de Montréal, faveur contre laquelle nous avons lutté, disparaît rapidement, et la qualité des fruits de la rive sud du Saint-Laurent est maintenant appréciée comme elle le mérite. Le prix du fret d'ici à Montréal, qui est de près d'un cent par mille au baril, à bord du bateau à vapeur, abaisse considérablement nos profits. Une grande partie de ce comté est propre à la culture des fruits, mais l'extrême Est, situé sur le lac St. Louis, composé d'un sol pierreux sur un fonds de calcaire est certainement la plus avantageuse section pour ce genre d'exploitation. La pomme semble être indigène en cet endroit où l'on remarque de tous côtés d'excellents sauvageons auxquels s'enroulent des vignes sauvages, projetant leur ombre épaisse sur les chemins.

Les variétés qui me paraissent les plus profitables à cultiver sont : 1o. la Fameuse, 2o. la Golden Ball, 3o. l'Alexander, 4o. la Saint-Laurent, 5o. l'Astracan. La Saint-Laurent que je place au quatrième rang prend le second dans certaines parties du comté. Diverses espèces de pommes hâtives, parmi lesquelles figurent la Pêche et l'Astracan, avec diverses espèces de pommes de Sibérie sont assez rémunératives, pourvu que la vente en soit faite à point. De trente espèces plantées dans mon verger, je ne considère comme donnant un bon profit que les six espèces que je viens de mentionner. Quant à la culture en elle-même, le champ du verger est en prairie, et on y fait une aspersion de plâtre avant la fonte des neiges au printemps. En juin et août on fait circuler la faucheuse dans le champ, mais on laisse l'herbe au pied des arbres pour y conserver la fraîcheur. C'est à cette méthode que j'attribue la supériorité de nos fruits, en grosseur et en qualité durant la sécheresse de la dernière saison. Avant le

temps de la floraison j'ai pour habitude de laver le tronc et les branches de chaque arbre avec une préparation de savon mou et de soufre, à laquelle je mêle un peu de chaux pour lui donner de l'adhérence. La chenille à tente qui devenait ennuyeuse a été tenue en échec par l'enlèvement des œufs en hiver, lorsqu'ils sont fixés au bout des branches en forme de bagues.

Nous espérons que les efforts de la société d'Horticulture nous procureront des variétés améliorées de cerises et de prunes, adaptées : climat. Ces deux espèces de fruit n'ont pas encore été cultivées ici, à notre satisfaction. Nous cultivons diverses variétés de raisins, et depuis quelque temps on donne une plus grande attention à cette culture. Le Concord qui charge et mûrit bien, est le seul raisin profitable que nous trouvions, et celui qui résista le mieux aux rigueurs de l'hiver de 1875-76, alors que toutes les variétés tendres périrent dans nos environs. La plupart des fruits de moindre valeur sont cultivés jusqu'à un certain point dans notre section. Mes propres essais en fait de culture de Fraises, de gadelles et de groseilles ayant été assez profitables, je me réserve de vous en dire un mot dans une autre occasion.

RAPPORT DE M. B. SOUTHWICK.

Mont Saint-Hilaire, 11 décembre 1876.

HENRY S. EVANS, ESQ.,

Montréal.

Mon cher Monsieur,

En réponse à Votre honorée du deuxième jour de ce mois, au sujet du développement des vergers dans cette paroisse, j'ai l'honneur de vous dire : « Qu'à mon avis, il doit y avoir environ 20,400 pommiers en rapport, (plus ou moins) dans les limites de la municipalité de Saint-Hilaire. Le plus grand nombre occupent les versants sud, sud-ouest et ouest de la montagne, ou s'élèvent à ses pieds ou tout auprès. Il y a également quelques vergers sur les versants du Nord et de l'Est. La plupart des arbres greffés appartiennent à la variété dite la Fameuse, qui est préférée à toutes les autres pour sa charge et le profit qu'elle donne.

Lorsque j'arrivai ici en 1822, il y avait quelques vergers en rapport depuis un certain nombre d'années ; d'autres vergers de

sauvageons existaient depuis plus longtemps. Parmi les premiers vergers, un seul avait des arbres greffés, parmi lesquels la Fameuse occupait le premier rang, mais semés çà et là se trouvaient la Bourassa, la Pomme Grise, la Calville Blanche d'Eté, le Râle et quelques autres, tous de bonne espèce, mais non d'un profit égal à celui de la Fameuse; on n'en cultive aujourd'hui qu'en fort petit nombre. Le premier verger d'arbres greffés fut planté par un M. Finlay, de Lachine. A l'heure qu'il est, il reste peu de plants originaux, et nul ne songe à planter d'autres arbres que des arbres greffés, et généralement la Fameuse. Quelque plants originaux de premier choix et quelques greffes également choisies et reconnues comme étant des fruits étrangers rustiques y ont obtenu droit de cité il y a quelques années. Les prunes et les cerises sont cultivées pour l'usage de la famille et seulement par un nombre restreint de personnes. Notre sol est un mélange de gravier, de marne et de sable, et à mesure qu'on s'élève dans la montagne, il devient pierreux et rocailleux, mais s'il est bien cultivé, c'est un sol fertile.

Votre respectueux serviteur,

M. B. SOUTHWICK.

RAPPORT DE DAVID WESTOVER.

Frelighsburg, 9 décembre 1876.

MR. EVANS,

Secrétaire-Trésorier,

Mon cher Monsieur,

Pour me rendre à votre demande, j'ai examiné soigneusement les arbres de mon propre verger et quelques-uns de ceux de mes voisins. L'exposition au sud-ouest me paraît préférable, parce qu'on y évite les fissures que cause le soleil. Les versants Est et sud-est souffrent plus ou moins de ces fissures de l'écorce (sunscald), qu'on attribue aux effets de la chaleur du soleil de mars et d'avril. Les meilleurs terrains, et de fait, les seuls qui conviennent ici à la culture du pommier sont: 1o. la marne pierreuse, 2o. le gravier léger, 3o. les lits calcaires. Dans chacun de ces terrains, les arbres viendront à souhait, avec une culture ordinaire. Toutefois, si l'on veut former un verger, même de proportions restreintes, il faut tenir compte de deux points d'une importance majeure et vitale, savoir : un drainage et une culture à fond.

Les plus anciens vergers ici ont été formés de plants, mais il en reste bien peu qui rapportent aujourd'hui. Les premières greffes furent apportées ici principalement de Rochester, N. Y. Les seuls variétés de ces dernières qui aient rapporté et qui méritent d'être mentionnées sont le Golden Russett et le Talman Sweet.

Il y a environ vingt-cinq ans, mon père exploitait une petite pépinière créée par lui dont les principales variétés é aient « la Fameuse, Saint-Laurent, Blue Pearmain, Baldwin, Talman Sweet, Rhode Island Greening, Spitzenberg, Maiden's Blush, Red Astra. can, Pomme Grise, Northern Sweet, Summer Strawberry et la Siberian Crab. Ses vergers étaient admirés entre tous ceux des environs et il les considérait comme étant d'un aussi bon revenu qu'aucune autre partie de sa ferme. L'exposition d'Est et Sud-Est et beaucoup de ses arbres souffrent de fissures causées par l'action du soleil. Mon propre verger, planté il y a neuf ans, dans une exposition Ouest et Nord-Ouest, et se composant de trois cents arbres, ne souffre presque pas de cet inconvénient.

En fait de prunes, de cerises et de raisins, je n'ai que très peu d'expérience Dans une petite pepinière, s'élève la Lombard, la Pêche et la McLaughlin (prunes) la Early Richmond et la May Duke (cerises) mais elles n'ont pas encore donné de fruits, sauf la Lombard et la Pêche (prunes). Je redoute fort leur défaut de rusticité.

J'ai dans mon jardin, le Clinton, le Concord, l'Iona et l'Adirondac (raisins). Les trois premiers ont rapporté et le raisin a mûri L'Adirondac croît lentement et me paraît sensible. Mes premières vignes ont péri quoique protégées à peu près comme les autres. En fait de gadelles, les Cherry, White Dutch, Black Naples ou Ogden sont d'un bon choix. Vous trouverez sur une feuille séparée un choix que j'ai fait d'après mon expérience.

Croyez-moi,

Votre tout dévoué,

David Westover.

Les cinq meilleures variétés pour profit ou pour une plantation générale de verger.

Fameuse, Saint-Laurent, Red Astracan, Golden Russett, Tal-

man Sweet. La Duchesse d'Oldenbourg et le Tetofskoï promettent beaucoup,quoique moins recherchées. Les meilleures ensuite, sont : B'ue Pearmain, Alexander et Northern Spy. Les Pommes Grise, Bourassa, Baldwin et Northern Sweet ne réussissent que dans des conditions excessivement favorables ; tandis que Early Harvest, Maiden's Blush, Spitzenberg et King of Tomkins County sont trop sensibles. Meilleure prune, Lombard : meilleure cerise, May Duke : Raisins, Clinton et Concord ; Gadelles, la Cerise, White Dutch et Black Naples.

RAPPORT DU REVÉREND W. SEABORN.

Rawdon, 12 décembre 1876.

MON CHER M. EVANS,

Vous pouvez vous servir de ce qui vous paraîtra intéressant pour votre Comité, et mettre de côté ce qui ne l'est pas.

En 1870, j'ai planté les pommiers suivants :

La Duchesse d'Oldenbourg, le Nain, la Peach-Apple, l'Alexander, la White et Red Astracan, la Red et Yellow Siberian, la Montreal Waxen et Beauty, et la Elliot's Beautiful, avec les résultats suivants. La Duchesse donna des fruits après un an ou deux : et a bien rapporté depuis, et elle nous a prouvé chaque année, non seulement par ce premier plant, mais encore par d'autres subséquemment plantés, qu'elle est la meilleure pomme pour notre latitude. La Peach-Apple a bien réussi, et continue de bien faire mais elle a rapporté peu ; et l'expérience que j'ai acquise en d'autres endroits plus exposés, me fait croire qu'elle est moins rustique que la Duchesse, quoiqu'il existe un arbre de cette variété, dans ce Canton, planté par un M. Burbridge, il y a vingt ans et qui est encore en pleine vigueur : mais cet arbre est bien abrité, surtout contre le Sud-Est. Cet arbre est la se de greffe, dans ce district, qu'on ait plantée avant 1870. Mon Alexandre vit encore, et son existence est phénoménale. Je n'ai eu de lui qu'une ou deux pommes. Le White Astracan a lutté contre un hiver ou deux, puis il a donné des fruits. Les Rouges ont succombé au froid du premier hiver, et de nombreux plants de la même variété que j'ai essayés n'ont pas mieux réussi.

En conséquence, notre grand recomfort est le Crab (pomme de Sibérie) Mon Red Siberian. petit, est inférieur ; le Jaune, fort, se

développe admirablement et rapporte à profusion, et le fruit est bon pour la marmelade et la gelée. Le Waxen croît en bonne condition, et charge assez bien. Le Montreal Beauty, étant plus jeune, et, lent de croissance, a pris plus de temps pour donner ses fruits, mais dernièrement il a bien réussi, et parmi tous les plants, seul il s'est montré supérieur au Waxen en rusticité, résistant mieux aux ardeurs du soleil, et s'affirmant comme un des plus résistables au climat, surtout parcequ'il se développe à branches dressées et vigoureuses, étant ainsi moins exposées à fléchir et à se briser sous des charges de neige. L'Elliotts Beautiful est trop sensible.

En 1873, j'ai fait l'essai des pommiers dont les noms suivent : Pinnacle, Sops of Wine, Tetofsky, Urquhart's Best, Ben Davis, Bailey's Sweet, Bourassa, English Russett, Plumb's Cider, Walbridge, St. Lawrence, Fameuse, etc.

Du Tetofsky, je ne puis rien dire avec certitude, mais tous les autres ont manqué. A part Tetofsky, c'est le Plumb's Cider qui s'est montré le plus rustique. J'ai renouvelé depuis l'essai de Tetofsky, mais dans des circonstances qui ne me permettent pas de porter un bon jugement. Depuis ce temps, j'ai essayé les Pommes de Sibérie dont voici les noms : Gibbs Winter, Stickney Sweet, Golden Beauty, Hyslop, Transcendant, etc.

La dernière est plus sensible que les autres, mais le reste sont aussi rustiques qu'on peut les désirer et les meilleures que l'on puisse cultiver dans nos régions. Cependant la Transcendente me paraît être une des plus avantageuses, et peut-être la meilleure de toutes, si elle est un peu abritee. Le fruit est si beau et l'arbre se développe si admirablement !

Une demi douzaine d'arbres de cette variété, plantés sur la ferme de M. James Melrose, il y a à peine deux ou trois ans, ont déjà donné une abondante cueillette de fruits.

En cultivant le pommier j'ai fait les remarques suivantes qui méritent quelqu'attention : 1. Les arbres dans leur jeune âge sont plus sensibles que lorsqu'ils sont plus âgés, vû que l'écorce supporte alors plus difficilement les changements subits et extrêmes de température, surtout durant le premier hiver qui suit leur transplantation. Les racines ne sont pas encore suffisamment fixées au sol pour leur permettre de résister à un très grand froid. Ils demandent en consequence à être protégés.

2. Les arbres souffrent plus, d'un changement subit du chaud au froid et *vice versâ*, que du froid seul, et pour cela, ils ont besoin de protection contre le soleil plutôt que contre le froid, et en conséquence un abri au sud-est ou au sud-ouest, est le meilleur possible.

3. Il faut éviter de planter les arbres dans les endroits exposés aux amoncellements de neige, qui rompent les branches et peuvent ecraser les arbres ; si on choisit de tels endroits pour la plantation, il faut emonder les arbres à une grande hauteur.

4. On doit avoir soin de ne jamais émonder le plant dans la pépinière, mais d'en enlever légèrement les bourgeons de manière à ne causer aucune blessure considérable, comme fait l'émondage.

Je conclus en disant que la Duchesse, la Pomme Pêche (Peach Apple) et peut être aussi la Tetofsky, avec presque toutes les pommes de Sibérie réussiront bien, dans nos hautes latitudes avec du soin et un abri, surtout quand elles sont jeunes. Il serait à désirer qu'on obtiendrait un croisement entre la Duchesse et une pomme d'hiver rustique, soit la Gibb's Winter ou la Hyslop.

Votre etc.,

W. M. Seaborn.

RAPPORT DE SYDNEY FISHER.

Ferme d'Alva,

Knowlton, P. Q., décembre 1877.

Henry Evans, Ecr.

Mon Cher Monsieur,

Pour réponse à votre lettre m'informant que vous projetiez de publier un rapport de la Société d'Horticulture de Montréal, et par laquelle vous exprimiez le désir d'avoir des informations sur l'état et les résultats de la culture des fruits dans les comtés voisins, je suis heureux de vous dire que si vous trouvez quelque chose qui vous interesse dans ce mince rapport, vous me ferez plaisir en en tirant le parti qui vous conviendra le mieux. La culture des fruits est réellement très restreinte dans nos régions et je dois vous prévenir que les renseignements que je vous envoie ne sont pas le résultat de mon experience et de mes observations, mais

qu'ils proviennent des personnes des environs qui cultivent le mieux les fruits. Je dois des remerciements entr'autres à H. J. Foster et MM. Ed. Hunt, Thos. Wheeler et C. C. Shufelt, qui m'ont spécialement aidé de leurs conseils et de leurs conna ssances.

Dans les commencements, les premiers colons plantèrent presque tous les vergers qui vinrent et rapportèrent à souhait. Quelles éta'ent les variétés de plants? ou étaient-ce des arbres greffés? nul ne pourrait le dire. Cependant, il reste un si petit nombre de ces vieux arbres que leur origine nous intéresse peu.

L'hiver de 1855-56 a tué presque tous ces arbres, et peu d'années après, (1862-63) un autre funeste hiver acheva de les détruire, et nous enleva presque tous nos arbres à fruits.

Durant les premières années qui suivirent ce désastre, les cultivateurs étaient tellement découragés qu'ils n'eurent pas l'énergie de créer de nouveaux vergers, et ceux qui, par exception, firent des essais de plantation achetèrent des plants de marchands ambulants dont les uns reussirent et les autres avortèrent, et dont un certain nombre furent changés en Pommes de Sibérie, lorsque l'arbre se fit juger par son fruit. La déception des plus entreprenants n'ajouta guère au courage de leurs voisins.

Cependant, il y a environ douze ans, quelques pépiniéristes de notre localité produisirent de bons plants, et c'est sur ces plants qui ont prospéré que j'ai recueilli des informations. Dans le même temps, les gens en moyens se procurèrent des plants de pépiniéristes en renom et choisirent les variétés les plus connues.

Toutefois, il n'existe encore, dans le comté de Brôme, que deux ou trois vergers de plus de cent pommiers chacun et un très petit nombre, environ 50 pommiers donnant des fruits. Mais chaque année, on fait de nouvelles plantations et on apporte plus de soin, tant dans le choix des variétés de plants et leur condition, que dans le choix du terrain, de son exposition, et dans l'étude du sol et la disposition du verger. Après la plantation viennent les soins d'entretien auxquels on est assez attentif pour qu'il nous soit permis d'espérer voir prospérer prochainement un bon nombre de vergers, dans le comté, comptant de cinquante à cent arbres de la plus belle venue. Les plants ont presque tous été pris à une courte distance et le transport en a été facile : les racines bien conservées se sont à peine senties du dérangement de la transplantation : et les placeurs (setters) sont des personnes responsables et bien connues des propriétaires.

D'après ces considérations, il est presqu'inutile d'ajouter que la vente des fruits n'est pas très considérable : de fait, un très petit nombre de ceux qui possèdent des vergers peuvent fournir ce qu'il faut qour l'usage de la maison, à leurs voisins, leurs parents et leurs amis : en sorte que nous avons encore le plaisir peu enviable de manger des fruits qui nous viennent d'une centaine de milles de distance de l'endroit de leur consommation, en payant le coût du transport et la commission et cet autre plaisir, aussi peu enviable de mettre dans la bourse des fermiers du Nord et de l'Ouest des sommes d'argent qui devraient rester dans les nôtres, en y produisant de dix à cent pour cent de bénifice.

Parmi les différentes variétés bien recommandées, choisissons d'abord les mieux connues et après cela, nous parlerons des plants originaux qui ont quelque valeur.

Assez généralement, l'Astracan rouge et la Duchesse d'Oldenbourg ont bien réussi, et jouissent d'une bonne réputation ; mûrissent en août, rapportent bien, et se développent en un arbre sain et vigoureux.

Le Saint-Laurent, la Fameuse, et la Fraise d'Hiver, connue ici sous le nom de Saint-Laurent, sont également prisés, et considérés comme ayant donné de bons résultats.

La Pomme Grise a bien réussi, mais charge peu.

La Golden Russett a également bien réussi, mais elle ne rapporte que durant un court espace d'années. Le Rhode Island Greening a manqué entièrement, ne pouvant supporter les rigueurs du climat.

La Reinette Française a eu peu de succès et son fruit ne se garde pas bien.

L'Empereur Alexandre a réussi jusqu'à un certain point, mais il ne donne de fruits que durant peu d'années. Il rapporte assez bien et il est assez rustique, quoiqu'il requière un abri contre les vents qui abattent branches et fruits.

La Pomme Rustique (Hardy Apple) est recommandée pour sa rusticité et sa charge abondante. Fruit : de grosseur moyenne, jaune, pâle, poli, sain et de bonne garde : peu agreable au goût mais excellent pour la cuisine.

La Pèche Irlandaise (Irish Peach) une pomme d'automne, d'un goût exquis, mais qui ne se garde guère ; fruit, vert-jaunâtre. Elle

nous est venue de Derby Line d'où on prétend qu'elle origine. Un plan nouveau dans le verger de M. J. England, de Knowlton produit exactement les mêmes fruits mais un peu plus tôt dans la saison. M. Hunt a pris des greffes de ce dernier arbre d'Angleterre. Nous arrivons ainsi aux plants nouveaux dont des greffes ont très bien réussi en certains cas.

Le pommier de *Corey*, maintenant un vieil arbre existe dans le Canton de Dunham. Il donne une belle grosse pomme vernissée, partie rouge partie verte, agréable au goût, d'une saveur acide qui plait et qui se garde bien jusqu'en hiver. L'arbre est rustique, d'une croissance vigoureuse et charge bien. Des greffes de cet arbre sont en rapport dans divers vergers du voisinage. Il en est de même pour les deux espèces suivantes.

Le *Blunt* existe dans le Canton de Bolton. Les greffes sont des arbres rustiques et de bon rendement, le fruit en est bon au goût. et il se garde durant tout l'hiver et jusqu'en juin. Il est de première grosseur, mesurant de douze à treize pouces de circonférence barré de rouge et un peu côtelé.

Le *Tibbetts Greening* croît dans le Canton de Brôme. Les greffes sont également rustiques et rapportent bien, et le fruit est savoureux, mais il ne se garde que jusqu'après l'automne.

Je n'ai rien à dire des cerises et des menus fruits, et il y a très peu de prunes, dans nos régions sauf la Prune Canadienne commune. Cependant M. Foster a cueilli, quelques prunes bleues et quelques Damas rouges sur des arbres qui n'avaient qu'une chétive existence.

M. Foster est également le seul qui ait réussi dans la culture des raisins, et encore n'a-t-on réussi qu'avec deux espèces, quoiqu'un bien plus grand nombre aient été essayées. L'Adirondac, le Delaware et le Rogers Hybrid No. 15, méritent confiance si on leur donne les soins requis. Ils mûriront tous les ans et donneront d'abondantes vendanges. Cependant, on doit les coucher avec soin en hiver, les couvrir de feuilles sèches, (préférable à la paille) de terre et de planches en forme de toit pour empêcher la pluie d'enlever le reste de la couche protectrice de trop bonne heure au printemps. Il faut également se garder d'enlever le tout de trop bonne heure au printemps.

Je demeure, Monsieur,

Votre dévoué serviteur,

SYDNEY FISHER.

RAPPORT DU SECRÉTAIRE

Sur l'Exposition des Fruits et sur la Collection envoyée a l'Exposition Internationale de Philadelphie.

Ce fut M. S. J. Lyman, qui, le premier, à l'assemblée générale annuelle de décembre dernier, proposa d'envoyer à l'Exposition Internationale de Philadelphie, une collection de fruits cultivés dans cette Province, et une résolution fut passée, par laquelle la Société s'engageait à donner à la réalisation du projet sa plus bienveillante co-opération. Mais l'initiative ne paraissant venir d'aucune part et la Société ayant déjà dépensé $117 de ses fonds pour la publication de son rapport sur les fruits, ne crut pas devoir, dans l'état actuel de ses finances, tenter l'entreprise sans aide du dehors. En conséquence, on se mit en rapport avec le Bureau de Renseignements de Québec, à propos de ce projet, et la Société offrit de le mener à bonne fin, pour la somme de $150. Après quelques hésitations, le montant demandé fut promis et la Société expédia de suite des circulaires dans diverses parties de la province, pour demander la co-opération gratuite de personnes de bonne volonté. Malheureusement, l'année ayant peu rendu en fait de fruits, dans la plupart des sections de la Province, la quantité obtenue des districts voisins ne répondit pas à notre attente. Cependant, des fruits furent envoyés de Abbottsford, Saint Hilaire, Stanstead, Smith's mills, Memphremagog, Saint Rémi, Hemmingford, Chateauguay et Como. Un certain nombre de fruits venus de ces localités étaient de fait très bons et furent jugés dignes d'être envoyés à Philadelphie. Le reste des fruits fut choisi dans les vergers de l'île de Montréal, entre Lachine et la Longue Pointe. La collection a été faite de verger en verger, pour la plus grande partie par MM. Hamilton et Archbald. La Société a été heureuse d'obtenir les services d'hommes aussi compétents en pareille matière et la beauté de la collection est dûe principalement au soin et à l'attention qu'ils ont apportés dans l'examen et le choix des fruits. On put ainsi réunir de six à sept cents assiettées de fruits, sur lesquels on en choisit dix de chaque variété, sur lesquels dix, les cinq plus beaux furent envoyés à

Philadelphie et les cinq autres réservés pour notre Exposition Provinciale. La collection exposée était d'une si grande beauté que chacun fut surpris et enchanté de voir que notre Province pouvait produire d'aussi beaux et bons fruits. Impossible de trouver des pommes aussi savoureuses et en même temps, d'aussi belle apparence, et il est douteux qu'aucun pays au monde puisse montrer une aussi belle collection de produits de semis (seedlings). Grâce à cet effort, les mérites d'un grand nombre de belles pommes furent mis au jour, et plusieurs d'entre elles furent jugées dignes de culture spéciale, par de vieux pépiniéristes de l'île, qui, jusque là, avaient entièrement ignoré leur existence. Le comité des fruits composé de MM. Springle, Gibb, Raynes, Shepherd, Jack, Craig, Hamilton, Archbold, Imrie et Bain, ont rempli léur devoir avec autant de soins que de conscience, goûtant tous les fruits et marquant tous les points néce saires, travail qui les a occupés constamment, pendant deux ou trois jours. Le Comité choisit alors cinq échantillons parmi les meilleurs de chaque espèce, pour les envoyer à Philadelphie. Cependant, pour certaines variétés, telle que la Fameuse, l'Alexander, la Saint-Laurent, la Cellini, la Pearmain Bleue, etc., on en envoya de grands plats remplis. Deux cent trente-trois variétés furent expédiées comme suit : Variétés nommées, cinquante-neuf : variétés pour nom, quarante-deux : produits de semis (seedlings) nommés vingt ; produits de semis, non nommés, cent douze ; et choisies parmi les suivantes, qui furent exposées.

Liste des pommes exposées à une exposition tenue à Montréal, septembre 1877.

Fameuse,
Pomme Grise,
Bourassa,
Roseau (ainsi nommée),
Pêche (de Montréal),
Reinette du Canada,
Irish Peach,
Irish Pitcher,
Kerry Pippin,
Blenheim Pippin,
Cox's Orange Pippin,
English Golden Pippen,
Ribston Pippen,
King of Pippins,
Mank's Codlin,
Keswick Codlin,
Monstrous Codlin,
Cornish Gilliflower.
Fall Pippin,
Holland Pippin,
Maiden's blush,
White Winter Calville (d'Abbottsford),
Yellow Bellefleur,
Jonathan,
Rambo,
Bethel,
Baldwin,
Esopus Spitzenburg,
Hubbardston's Nonsuch.
Sops of wine,
Reinette Dorée,
Rougette Dorée,
Ronbury Russett,
Espion-du nord,
Northern Sweet,

Court of Wick,
Muchl's Baker,
Pearson's Plate,
John Richardson, (ainsi nommée),
Cellini,
Lawson's Edinboro,
Hawthornden,
Dutch Mignonne,
Heresfordshire Pearmain,
Blue Pearmain,
Red Winter Pearmain,
Golden Ball.
Talman's Sweet,
Bailey's Sweet,
Late Strawberry,
Chenango Strawberry,
Early Red Margaret,
Early Joe,
Tetofsky,
White Astrachan,
Red Astrachan,
Duchess of Oldenbourg,
Alexander.

NATIVE SEEDLINGS,

Blinkbonny,
Strawberry (de Montréal.)
Fameuse Sucrée,
Fameuse Noire,
Saint Laurent,
Decarie,
Rambour Barré,
Verdun,
Mountain Tulip,
Saint Antoine Hall,
Mertranche,
Rouge de vin,
Mountain Beet,
Saint Hilaire,
Râle,
Canada Baldwin,
Pomme de Fer,
White Winter Calville (Saint Hilaire).
McGregors Baker

On peut faire remarquer ici que M. Newman, de Lachine, a fourni quatre-vingts diverses espèces de pommes provenant de semis, à cette exposition, soixante desquelles ont été jugées dignes d'être envoyées à l Exposition de Philadelphie. Quatorze variétés de *crabs*, (pommes d'ornement ou de Sibérie y furent également envoyées, savoir : la Transcendante, l'Hyslop, la Belle d'Elliott et la Rose de Stanstead, et les produits de semis obtenus dans cette Province, savoir la Belle de Montréal, la Montréal Waxen, la Wilson, le Capt Raynes, deux de R. N. Shepherd, junior, deux de Henry Judah, une de Jas. Morgan, junior, et une de G. W. Cook, de Hatley Est. Une bonne collection de poires fut également exposée, dont les dix-huit variétés ci-après nommées furent choisies pour être envoyées à Philadelphie, savoir : Beauté Flamande, St. Ghislain, Baronne de Mello, Belle lucrative, Seigneur d'Hiver, Oswego Beurré, Blanche Doyenné, Sieulle Doyenné Boussock, Fondante d'hiver, Easter Beurré, Bon Chrétien, Gansel's Bergamot, Suzette de Bavay, Passe Colmar, Charmontel, Winter Bell, et aussi pour nom, une variété. On réunit aussi à la hâte au dernier moment pour montrer ce que la Province peut produire, une collection de raisins venus en plein air, et nous devons aux soins de M. James Morgan, l'exposition des quinze variétés sui-

vantes : Adirondac, Hartford Prolific, Delaware, Concord, Agawam Champion, Rogers No. 6, Rogers No......Sweet Maker, Golden Chasselas, Rebecca, Senasqua, Creaching, Telegraph, et une pour le nom. Nous remarquons avec plaisir que les Juges Américains nous ont décerné deux récompenses pour nos fruits, une pour nos raisins et une autre pour nos pommes produites de semis.

M. William Evans, Vice-Président de la Société, se rendant à l'exposition fut nommé le représentant de la Société, et voulut bien présider au déballage des fruits à leur arrivée. Il les trouva dans le meilleur état de conservation, ce qu'on avait du reste lieu d'attendre eu égard au soin qu'on avait pris de les envelopper de papier, chaque fruit séparément et d'empaqueter le tout dans des rognures de papier (*papershavings*.) La Société n'a rien épargné pour s'assurer que tout serait bien arrangé. Des cartes fixées à des *clips* indiquaient le lieu où le fruit avait été cultivé, qu'il était exposé par la Société et le nom de la pomme ou de la semence, et par qui il avait été produit, de manière que les visiteurs ne pouvaient manquer de constater que ces fruits étaient de provenance Canadienne. Au retour du Vice-Président, votre Secrétaire se rendant à l'Exposition, fut appelé à représenter la Société, en l'absence du Président et du Vice Président. Le jour de mon arrivée, les fruits furent transportés du Pomological Hall à l'Agricultural Hall et j'aidai M. Harry Prendeville à les placer dans leurs nouveaux quartiers. La plus grande partie des pommes étaient alors et sont restées jusqu'à la fin d'octobre dans le meilleur état de conservation et furent grandement admirées par les Américains et par les autres visiteurs. Nombre de personnes me posèrent des questions sur ces fruits, et plusieurs prirent des notes sur des variétés qu'ils admiraient, dans le but de se mettre en rapport avec la Société. Les belles collections d'Ontario et de la Nouvelle-Ecosse figuraient à côté de la nôtre, et la plupart des personnes étaient dans l'admiration de voir que le Canada pouvait produire une aussi grande variété de beaux fruits.

Si la Société eût pu apprécier à l'avance l'étendue du travail que requérait la formation d'une collection, il n'y a pas de doute qu'elle aurait été encore plus complète, et de fait par suite du temps défavorable, nous avons craint de ne pouvoir réunir une collection qui fît honneur à la Province. Cependant, nous avons exposé des pommes d'une grande valeur pour le pays, et si nos recherches eûssent été plus entières et plus complètes peut-être aurions-nous réussi à ajouter le grand *desideratum* (les pommes d'hiver) à notre collection.

La société a dépensé $211 pour préparer sa collection de fruits, sur lesquelles elle a reçu $150 du Bureau des renseignements de Québec. Cet argent a été employé à propos, si l'on en juge par les informations obtenues, et ces résultats seront probablement encore mieux appréciés à l'avenir, et il y a lieu d'espérer que les travaux commencés n'en resteront pas là. L'exposition des fruits a été visitée par un grand nombre de personnes pendant les quatre jours de sa durée, et la collection de nos fruits a excité l'étonnement presque général tant pour leur grosseur que pour leur qualité.

A la fermeture de l'exposition, une certaine quantité de fruits furent choisis et mis de côté pour être examinés de nouveau. Cet examen eût lieu le neuf décembre, et quoiqu'un certain nombre de fruits fussent gâtés, le grand nombre étaient cependant bien conservés. On en choisit encore quelques uns des meilleurs pour les examiner plus tard. Plus le travail avance plus ont senti la nécessité de le poursuivre. La société doit beaucoup à tous et chacun des contribuables pour l'aide amicale et généreuse que lui ont donné plusieurs d'entre eux, et surtout les plus éloignés, n'ayant pu se procurer qu'avec peine de bons échantillons de fruits et les informations désirables.

NOMS DES CONTRIBUABLES.

L'Hon J. J. C. Abbott, Montréal.
J. S. Evans, "
T. Caverhill, "
J. H. R. Molson, "
A. Molson, "
Wm. O'Brien, "
R. J. Reekie, "
Walter Benny, "
Jas. Morgan, jnr., "
H. Judah, "
Judge Coursol, "
W. F. Lewis, "
Séminaire de St. Sulpice, "
Capt. Raynes, "
Mad. Chas. Philipps, "
Henry T. Lamplough, "
B. Gibb, "
M. H. Seymour, "
Mad. Starke, "
P. Mckenna, Côte-des-Neiges.
Wm. Brown, "
Simon Lacombe, "
Wm. Thompson, Hemmingford.
H. T. Griffin, Rigaud.
R. W. Shepherd, jnr., Como.
J. Hodgson, "
I. J. Gibb, "
R. Jack, Bassin de Châteauguay.
Wm. Craig, "
A. Lang, "
W. Wright, "
L. A. Taillefer, "
Capt. Campbell, Saint-Hilaire.
Capt. Letcher, "
J. White, Halerton.
Whittaker Pool, Smith's Mills.
O. Smith & Son, "
G. W. Cook, Hatley Est.
J. G. Field, Stanstead.
Wm. Burpee, Lineboro.
J. Laboire, "
N. C. Fisk, Abbottsford.
Chas. Gibb, "
J. M. Fisk, "
Jas. Roach, "
Wm. Gill, "
Wm. Honey, "
Rév. Y. Johnston, "
S. Browning, "
J. Whitney, "
Robert Brodie, Côteau St. Pierre.
Séraphin Cloutier, "
Jérémie Décarie, "
Gabriel Décarie, "
Moïse Gougeon, "
Benjamin Lavallée, "
Gilbert Leduc, "
Mad. Mills, "
Gilbert Pominville, "
L'Hon. Eust. Prudhomme, Côteau St. Pierre.
Stanislas Viau, "
J. W. Newman, Lachine.
John Crawford, Verdun.

CONCLUSION.

A la fin du premier rapport du Comité des Fruits, on lisait les lignes suivantes :

« Le Comité des Fruits, de la Société d'Horticulture de Montréal a terminé la tâche qui lui avait été confiée. En resterons-nous là. »

Nous n'avons pas d'Association Provinciale d'Horticulture, comme il en existe dans Ontario et la Nouvelle-Ecosse, pour préparer des listes, tant pour l'*usage de la maison* que pour *le marché*, suivant l'intérêt de chaque localité : pour encourager les sociétés locales, pour réunir des collections de fruits de toute la Province, etc.

Il est d'évidence que la société d'Horticulture de Montréal doit accepter cette mission, ou à son défaut nul ne s'en occupera.

Il est important de recueillir les essais tentés sous notre propre latitude ou sous des lignes isothermes, tant à l'est qu'à l'ouest et jusqu'au *Far West.* La publication de nos rapports aiderait beaucoup à l'obtention de tels renseignements, parce que les sociétés amies et concurrentes échangeraient avec nous. Ces rapports augmenteraient considérablement notre bibliothèque dont l'*existence a été déclarée* par la société, dès l'année 1863.

Les plants originaux (Seedlings) de Québec (qui rempliraient sans doute plus d'un *blanc* sur notre liste) n'ont jamais été observés. Ceux de ces plants qui ont de la valeur devraient être classés, et dans un temps donné, recommandés pour essai.

Alors, si nous avions *des listes pour essai*, soigneusement préparées et surveillées—nous procèderions désormais en toute assurance, et d'après un programme déterminé.

Il est à espérer que la sage résolution des fondateurs de cette société (en 1847) qui comportait le choix annuel d'un Comité des Fruits, l'établissement d'une bibliothèque d'horticulture, et la publication de rapports, sera *bientôt* mise à exécution.

Tel était le programme exposé par le premier comité des Fruits —et moins d'un an après, chacun de ses articles—étaient passés de la lettre à la réalité.

Il ne faut pas croire toutefois qu'il ne reste plus rien à faire. Nous ne sommes encore qu'à l'embryon. De nombreux renseignements nous sont venus, mais ce ne sera qu'après plusieurs années de recherches et d'observations suivies que nous pourrons déterminer la valeur au point de vue *du profit* ou *du marché* ou de *l'usage de la maison*, des plants précieux que nous avons fait connaître. En poursuivant activement notre tâche, nombre d'autres *plants originaux* seront probablement découverts. Notre société a pris, cette année, vis-à vis notre Province la même position qu'occupe « *l'Ontario Fruit Grower Association* dans la Province d'Ontario. On a donné l'éveil et les yeux sont ouverts sur nos opérations, non seulement à Montréal mais aussi dans les districts voisins.

Dans l'intérêt de la Province, en général, il serait désirable que certaines dispositions fussent introduites dans l'Acte relatif aux Sociétés d'Agriculture, aux fins d'autoriser notre société à poursuivre sa tâche en recueillant des renseignements, des échantillons de fruits, en offrant des prix pour les meilleures collections de fruits dans chaque comté, etc.

En comparant les fruits de diverses sections du pays, nous pourrions peut-être arriver à d'heureuses combinaisons pour chacune d'elles.

En concluant, la Société se permet d'espérer que les renseignements donnés dans ce rapport seront utiles, d'abord aux arboriculteurs, et ensuite qu'ils encourageront toutes les personnes qui en auront pris connaissance à travailler au développement de cette culture,

Wm. Evans,
Vice-Président.

Henry S. Evans,
Secrétaire-Trésorier.

TABLE DES MATIERES.

